

Vorspeisen

Taproom Sushi
4x Nigiri / Schwoicher Forelle
Limette / Algensalat / Hausgemachte Sojasauce
17,00

Taproom Minestrone
Klare Tomatensuppe
Risoni / Basilikum Gnocchi / Gemüse
15,00

Tomatengarten
Tomaten-Raritäten / Tomaten-Espuma / Pumpernickel
Frischkäse / Himbeer-Estragon-Sorbet
17,00

Gebeizte Schwoicher Lachsforelle
Granny Smith / Gurken-Gin-Sorbet / Buttermilch
Eingelegte Pfifferlinge
20,00

Hauptspeisen

Gedämpfter Weißer Waller
Hokkaido Kürbis / Pranznhof Petersilien-Kartoffeln
Kernöl-Velutée / Eingelegter Butternuss Kürbis
38,00

Zweimal Hirsch
Rosa gebratener Rücken / Geräucherter Schlögl / Haselnuss
Fermentierte Zwetschken / Kartoffel-Baumkuchen / Sellerie-Püree
40,00

Ravioli Rosette
Brennnessel-Spinat / Bröseltopfen / Steinpilz Beurre Blanc
Kartoffel-Krustel
32,00

Alles von Georg's Roter Beete
Rote Beete Humus / Rote Beete Falafel / Eingelegte Rote Beete
Sesam Hippe / Kren-Schnittlauch-Velutée
32,00

Dessert

Wassermelonen Gazpacho
Roter Pfeffer-Baiser / Tiroler Erdbeeren / Thaibasilikum-Eis
Basilikum-Creme / Sake-Sushi-Reiscreme / Zitronenmelisse-Öl
16,00

Moosbeernocken
Söller Moosbeeren von der Christin / Topfen-Eis
15,00

Taproom Schwarzwälder
Sauerkirsch-Eis / Vanille Creme / Kirschgel / Kakao Hippen
16,00

Ziegenkäse vom Hörfinghof
Quitten-Gele / Preiselbeere-Feigen-Senf
16,00

Wir verrechnen 3,50 Euro für Gedeck



Taproom-3-Gang-Menü

Taproom Minestrone
Klare Tomatensuppe
Risoni / Basilikum Gnocchi / Gemüse

Involtini von der Bio Maishuhnkeule
Datteln / Feta / Bauchspeck / „Tirggn-Whiala“
Mais-Vinaigrette / Mais / Romana Salatherzen

Wassermelonen Gazpacho
Roter Pfeffer-Baiser / Tiroler Erdbeeren / Thaibasilikum-Eis
Basilikum-Creme / Sake-Sushi-Reiscreme / Zitronenmelisse-Öl

52,00

mit Bierbegleitung 63,50

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

95,00

mit Bierbegleitung 113,50