

Vorspeisen

Miso Suppe

Luvi Miso / Tofu / Gebratener Brokkoli
Eingelegte Buchenpilze / Kaju-Öl
13,00

Taproom Sushi

3x Nigiri / Heimische Lachsforelle / Forellen Kaviar
Pak Choi-Ponzu-Salat / Hausgemachte Sojasauce
17,00

Chicorée-Spinat-Salat

Blanchierter Chicorée / Baby Spinat / Sesam
Gebratener Grüner Spargel / Rhabarber-Dressing
14,00

Carpaccio vom Tiroler Almrind

Ruccola-Parmesan-Creme / Senf-Espuma / Eingelegte Artischocke
Buchweizen-Knusper / Erbsenschoten
18,00

Hauptspeisen

Gedämpfter Kärntner Laxn

Blattspinat / Perlcouscous / Junge Erbsen
Sommertrüffel / Alpengarnelen-Zitronengras-Dashi
35,00

Kaninchenrücken

Rüben Gemüse / Brätlinge / Bärlauch Beurre Blanc
32,00

Ausgelöste Rippchen vom heimischen Milchlamm

Geräuchertes Selleriepüree / Alles rund um die Bohne
Gelber Löwenzahn / Koriander
34,00

Zweimal Bayrischer Spargel

Gebackener Weißer Spargel / Gebratener Grüner Spargel
Pranzenhof-Stunden Ei / Bachkresse / Erdnuss-Öl
Thaibasilikum-Sauce / Fermentierte Heidelbeeren
29,00

Dessert

„Banana Express“

Bananen-Miso-Eis am Stil / Bananen-Estragon-Mouse
93°-Kaffee-Crumble / Zitronengras-Ingwer-Gel

14,00

Sesam Sesam Sesam

Sesam Brownie / Sesam Creme / Sesam Krokant
Rhabarber-Eis / Rhabarber

13,00

Caroline's Karottenkuchen

Joghurt aus der Biokäserei Walchsee { Eis / Espuma }
Petersilien-Curry / Karotten-Gelee

13,00

Bauernkäse von der Biokäserei Walchsee

Brezen Espuma / Rettich

12,00

Wir verrechnen 3 Euro für Gedeck



Taproom-3-Gang-Menü

Miso Suppe
Luvi Miso / Tofu / Gebratener Brokkoli
Eingelegte Buchenpilze / Kaju-Öl

Mangalitza Schweinefilet
Gigi's Bauchspeck / Zweierlei Spargel
Bärlauch-Buchweizen-Couscous / Letscho-Jus

Sesam Sesam Sesam
Sesam Brownie / Sesam Creme / Sesam Krokant
Rhabarber-Eis / Rhabarber

48,00
mit Bierbegleitung 57,00

Taproom-5-Gang-Menü

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

80,00
mit Bierbegleitung 95,00