

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe
Kernölpulver / Warm Geräucherter Lachs / Frischkäse
9,50

Taproom-Asia-Salat
Romana Salatherzen / Spinat-Arancini / Asia-Trüffel-Dressing
14,00

„Sauers Rindfleisch“
Rinderrücken / Jakobsmuschel / Grüne Bohnen / Eingelegter Kürbis
Kürbiskern-Vinaigrette / Rote Rüben Carpaccio
17,00

Enten Dim Sum
Mangalitza Bauchspeck / Blaukraut-Gel / Asia-Vinaigrette
17,00

Hauptspeisen

Weißer Waller á la Borschtsch
Weißkraut / Rote Rüben / Roseval-Kartoffeln / Eingelegte Gurken
28,00

Mais Mais Baby!
Gebratenes Maishuhn / Mais Chicken Wing / Mais Creme
Texturen vom Mais / Buttermilch-Petersiliensauce
25,00

Knusprige Spanferkelstelze
Gerstl-Risotto / Petersilienwurzel / Hausgemachtes Miso
Daikon Rettich / Chili Sauce
27,00

Gefüllter Spitzpaprika und Christoph's Garten Tomaten
Zartweizen / Canihua / Kreuzkümmel-Tomaten-Sauce
Tomaten-Brokkoli-Chutney / Feta
24,00

Desserts

Valrhona Schoko-Karamell-Schnitte
Popcorn-Eis / Yuzu / Tannennadel-Pulver
13,50

Klassische Mohnnudeln
Eingelegte Zwetschken / Zwetschken-Sorbet
12,00

Mama Heidi's Grießkoch
Wildpreiselbeer-Sorbet / Birnen-Safterl / Brikteig-Hippe
11,00

Plangger's Bio Tiroler Bergkäse – Felsenkeller Gereift
Hausgemachter Feigensenf-Dip / Schwarze Nüsse
12,00

Taproom-3-Gang-Menü

Taproom-Asia-Salat
Romana Salatherzen / Spinat-Arancini / Asia-Trüffel-Dressing

Gebratene Entenbrust
Kürbis-Knödel / Feigen-Jus / Schwarzwurzeln

Mama Heidi's Grießkoch
Wildpreiselbeer-Sorbet / Birnen-Safterl / Brikteig-Hippe

40,00
mit Bierbegleitung 49,00

Taproom-5-Gang-Menü

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

70,00
mit Bierbegleitung 85,00

