

Vorspeisen

Kürbissuppe vom Grünen Hokkaido
Kürbis aus dem Garten / Grüner Paprika / Kernöl
Geröstete Kürbiskerne / Chia Samen
12,00

Tiroler Kartofflblattl
Piment s'Espelette-Sauerkraut / Gebratene Blutwurst
Räucherforellenschaum
16,50

Tomatengarten
Tomatenraritäten aus eigenem Anbau / Himbeeren
Pumpenickel / Frischkäse / Ruccola
14,00

Tatar vom heimischen Hirsch
Kartoffelrösti / Zwiebelconfit / Kernöl / Pfifferlinge
18,00

Hauptspeisen

Weißer Waller à la Bouillabaisse
Kerbelwurzeln / Flusskrebs-Sellerie-Ravioli / Aktivkohlehippen
32,00

Zwiebelrostbraten von Zotter's Huftsteak
Spitzpaprika gefüllt mit Rotem Paprika / Totentrompeten-Couscous
Zwiebelringe
30,00

Saltimbocca vom Tiroler Milchkalb
Salbei Gnocchi / Bio Prosciutto vom Juffinger
Georg's Bohnen / Frittierte Kapern
29,50

Georg's Tempeh [Fermentierte Bohnen]
Gebratener Blumenkohl und Brokkoli / Blumenkohlpüree
Hausgemachte Kürbis-Gyoza
Sojasauce-Vinaigrette aus eigener Produktion – 5 Monate
28,00

Desserts

Haselnuss-Eis
Süßkartoffel-Tarte / Rotwein-Birne / Bomboclaat-Gel
13,00

Taproom Milchschnitte
Waldhonig-Eis / P.A.D.A.W.A.N.-Buttermilch-Schaum / Malzhippen
12,00

Hausgemachte Mohnnudeln
Topfen-Eis / Zwetschkenröster
13,00

5 Monate gereifter Pecorino
Eingelegte Rotwein-Feigen
Hausgemachtes Schwarzbrot vom Ernst
12,00

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



Taproom-3-Gang-Menü

Kürbissuppe vom Grünen Hokkaido
Kürbis aus dem Garten / Grüner Paprika / Kernöl
Geröstete Kürbiskerne / Chia Samen

Rosa Gebratene Entenbrust
Topinambur-Püree / Koji-Reis aus dem Burgenland
Kürbis-Chutney / Daikon-Rettich

Taproom Milchschnitte
Waldhonig-Eis / P.A.D.A.W.A.N.-Buttermilch-Schaum / Malzhippen

46,00
mit Bierbegleitung 55,00

Taproom-5-Gang-Menü

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

75,00
mit Bierbegleitung 90,00