

Vorspeisen

Taproom Ramen
Glazierter Schweinebauch / Soja-Wachtelei / Udon Nudeln
14,00

Zweimal Schwoicher Räucherforelle
Rote Beete Carpaccio / Schwarzwurzeln / Kren-Vinaigrette
Blaumohn / Granny Smith
16,50

Zuckerhut Salat
Khaki-Asia-Dressing / Knusprige Tiroler Carnele
Wasabi-Majo / Erdnüsse
16,50

Gebackene Praline vom Bio-Ox
Tomaten-Mole / Gepoppte Hirse / Saubohnen / Erbsen
15,00

Hauptspeisen

Zweierlei von der heimischen Lachsforelle
Kartoffel-Lauch-Tortilla / Vogerl / Lauchasche-Mayo / Koju-Vinaigrette
31,00

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
Brokkoli-Spargel / Perigord-Trüffel / Frankfurter Grüne Sauce
Rosso del Ticino Polenta / Süß Saurer Kürbis vom Georg
35,00

Gams Rücken im Trebenbrot Mantel
Preiselbeer-Germknödel / Rotkaut-Salat / Karfiolpüree
Portwein-Verjus-Sauce
34,00

Palatschinken-Spinat-Lasagne
Veganer Sellerie-Speck / Bierrettich / Schnittlauch-Öl
Muskatblüten-Bechamel
26,00

Desserts

Lebkuchen-Mousse

Glühwein-Eis / Gebratene Mandeln / Vanillegipferl / Preiselbeer
13,00

Schoko und Mandarine

Warmer Schokoschaum / Mandarinen-Sorbet
Orangen-Rum-Crumbles / Brikteig-Röllchen
12,00

Süßkartoffel-Tarte

Sanddorn / Bratapfel-Sorbet / Vanillesauce
13,00

Französischer Blauschimmelkäse

Birne / Moni's Quitten-Gelee / Himbeerpulver
Brot vom Ernst
12,00

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



Taproom-3-Gang-Menü

Zuckerhut Salat
Khaki-Asia-Dressing / Knusprige Tiroler Garnele
Wasabi-Majo / Erdnüsse

Perlhuhnbrust im Bauchspeckmantel
Topinambur aus dem eigenen Garten
Zwiebel-Confit / Kürbis-Gnocci / Feigen-Jus

Süßkartoffel-Tarte
Sanddorn / Bratapfel-Sorbet / Vanillesauce

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 19:00 Uhr.

80,00
mit Bierbegleitung 95,00