

Vorspeisen

Rote Beete Consommeé
Gebackene Räucherfischbällchen / Eingelegte Rote Beete / Kren
13,00

Schweinebauch-Tortellini vom heimischen Jungschwein
Bierrettich / Karotten-Flusskrebs-Fenchelfond
15,00

Romana Salatherzen
Frische gebratene Pfifferlinge / Liebstöckel-Vinaigrette
Schüttelbrot-Crumbles
14,00

Gefüllte Spitzpaprika-Röllchen
Wolfgangseer Bio-Schafskäse / Petersilien-Couscous / Gazpacho-Creme
Kresse aus eigenem Anbau
15,00

Hauptspeisen

Schwoicher Bachforellenfilet
Petersilien-Kartoffelpüree / Sommertrüffel
Gebratener Brokkoli / Asia Vinaigrette
30,00

Rosa gebratener Hirschrücken
Sommerliches Frühkraut / Hirschschlögl-Kartoffelroulade
Moosbeerjus / Eingelegte Pfifferlinge
35,00

Tafelspitz vom Zotter
Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse / Urkarotte
Krensauce / Senf-Kaviar
28,50

Acquerello Risotto
Frische Pfifferlinge / Kürbiskernöl-Espuma
Parmigiano Reggiano / Korall-Hippe
24,00

Desserts

Tante Maria's Cookieteig
Joghurtmousse / Frische Kirschen / Sauerkirsch-Eis
13,00

Hollunder-Prosecco-Süppchen
Erdbeersorbet / Tiroler Erdbeeren
Waldmeister-Espuma / Langpfeffer
12,00

Schoko Crème Brûlée
Texturen von der Himbeere [Sorbet/Pulver/Gel]
Mandel-Kakao-Crumble / Milchreis-Currycreme
13,00

Tête de Moine
Schwarze Nüsse / Quittengelee
Hausgemachtes Schwarzbrot vom Ernst
12,00

„A Rippä Schokolad geht imma“
Drei mal Valrhona Schokolade
5,50

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



Taproom-3-Gang-Menü

Rote Beete Consommeé
Gebackene Räucherfischbällchen / Eingelegte Rote Beete / Kren

Maishendlbrust vom Wech
Grünes Thai Curry / Bohnen / Klebreis-Praline
Sellerie-Kurkuma-Püree / Wiesen Champignons

Hollunder-Prosecco-Süppchen
Erdbeersorbet / Tiroler Erdbeeren
Waldmeister-Espuma / Langpfeffer

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