

Vorspeisen

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

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

Babyspinat-Blumenkohlsalat
Sesam / Sauerklee / Koyju-Vinaigrette
14,00

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

Hauptspeisen

Österreichische Lachsforelle „Schlemmerkruste“
Schwarzes Risotto / Getrocknete Tomaten
Stangensellerie / Noilli Prat Schaum
30,00

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

Sous vide Bio Maishendl Keule vom Wech
Gebratener weißer Spargel / Frühlingskräuter
Cremiger Bergkäsepolenta / Morchelrahmsauce
26,00

Brennessel-Spinatröllchen
Veganer Sellerie Speck / Radieschen / Geröstete Pinienkerne
Sojamilchjoghurt
24,00

Desserts

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

Hollunder-Prosecco-Süppchen
Erdbeersorbet / Tiroler Erdbeeren / Waldmeister-Espuma
11,00

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

Rosa gebratene Lammhuft
Weißes Bohnenpüree / Erbsen / Kreuzkümmel / Rosmarinjus
Dukkah-Knusper Topping

Löwenzahn-Sauerampfer-Honig
Sauerampfereis / Löwenzahnblüten-Granola
Joghurt-Honig-Espuma

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