Dinner

Chefs Choice Menü

4-Gang Tasting Menü – vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch.
68 Euro mit Kaffee und Digestif. Wein / alkoholfreie Getränkebegleitung (4 Gläser) **28 Euro**.

&flora Mix & Share Plates kalt & warm

Lachsforelle (D,F,O) 22
Fenchel / Orange / Yuzu / Umeboshi

Rübenvariation (L,M,O) 19
Rosa Labneh / Kren
vegan mit Hummus
mit kalt geräucherter Goldforelle 25

Kohlrabirolle in Heu gegart (M,O,H) 19
Molke / Wildkräuter / Pistazien

&flora Cevapi (V) (A,M,O,H)
Kichererbsen / Shiitake / Krautsalat /
eingelegtes Gemüse
2 Stk. / 4 Stk. 12 / 21

Cremesuppe (Allergene auf Nachfrage) 9

Tatar

X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g (A,C,G,M,F) 23 / 29
Beef Tatar von Hand geschnitten
Yuzu Dressing / frittierter Topinambur / Daikon /
Öfferl Brioche Toast

Melanzani Tatar (A,M) 19
Würzige Tomatensauce / Focaccia

Portion Brot 3

Portion Butter oder Olivenöl 2,5

Portion marinierte Oliven 6

(V) vegan

DIE FREUNDE VON &flora:
Blün, mushroommondo, Dirndln am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi, Alpine hay by Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Biohof Riedl, Oberwasser, Biohof Figl, Süssmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier, Fleischerei Hödl

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

A...Gluten / B...Krebstiere / C...Eier / D...Fisch / E...Erdnüsse
F...Sojabohnen / G...Milch / H...Schalenfrüchte / L...Sellerie
M...Senf / N...Sesam / O...Sulfite / P...Lupinen / R...Weichtiere

Warm

Austernpilz „kabab“ vom Grill (V) (F,O) 21
Rote Linsen Creme / Gurkenrelish

Spitzkraut vom Konro (N,O) klein/groß 16/21
Tahina Sauce / Chimi Churri / Shatta

Roten Rüben Emmer Risotto (A,G) 23
Stracciatella / eingelegte Bitterorange

Forelle (D,G) 29
Erdäpfelpüree / Junglauch / Dashi

Melanzani (V) (E,H,N) 21
Dukkah / Jus / Pastinakenpüree

Dry aged Beiried 150/300g* (G,L,O) 29 / 47
Jus oder Chimi Churri & Shatta
Beilage nach Wahl:
Erdäpfel aus dem Heu ODER &flora Salat
ODER Gegrillter Bimi (+4)
*Fleischgewicht

Extras

Erdäpfel aus dem Heu 8

Gegrillter Bimi (A,F) 12
Miso / Knoblauch Confit

&flora Salat (M,O) 9
Senf- oder Balsamico Dressing

Labneh & Dukkah (G,H,N) 5

Dessert

Zitronentarte (A,G) 14
Granatapfelsorbet / Rhabarber

Weißes Schokoladenmousse (C,G) 12
Orangensorbet / Baiserchips

&flora Eis Variation (V) (Allergene auf Nachfrage) 10
Drei hausgemachte Eissorten / Sorbets

Käsevariation von Jumi (G,H) 14 / 19
5 oder 7 Käse / Zwiebelmarmelade / Quittencreme

Late Night Special Gilbert – **bleib doch einfach da!**
Ab 21 Uhr für 2 Personen inkl. Frstk. nach Verfügbarkeit
130

Dinner

Chefs choice menu

4-course tasting menu – vegan, vegetarian, with fish or meat.
68 Euros with coffee and digestive. Wine / non-alcoholic pairing (4 glasses) **28 Euros**.

&flora Mix & Share Plates cold & warm

Salmon trout (D,F,O) 22
Fennel / orange / Yuzu / Umeboshi

Root Variation (L,M,O) 19
Pink labneh / horseradish
Vegan with hummus
with cold smoked golden trout 25

Kohlrabi roll baked in hay (M,O,H) 19
Whey / wild herbs / pistacchios

&flora Cevapi (V) (A,M,O,H)
Chickpeas / shiitake / cabbage salad / pickled vegetables
2 pc. / 4 pc. 12 / 21

Cream Soup (Allergenes on demand) 9

Tatar

X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g (A,C,G,M,F) 23 / 29
beef tartare hand cut
Yuzu dressing / fried Topinambur / Daikon / Öfferl Brioche Toast

Aubergine Tatar (A,M) 19
Spicy tomato sauce / focaccia

Serving of bread 3

Serving of butter or olive oil 2,5

Serving of marinated olives 6

(V) vegan All prices in euros, incl. taxes.

FRIENDS OF &flora: Blün, mushroommondo, Dirndln am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi, Alpine hay by Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Biohof Riedl, Oberwasser, Biohof Figl, Süssmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier, Hödl

A...Gluten / B...Crustaceans / C...Eggs / D...Fish / E...Peanuts F...Soybeans / G...Milk / H...Nuts / L...Celery / M...Mustard N...Sesame / O...Sulphite / P...Lupin / R...Molluscs

Warm

Grilled oyster mushroom „kabab“ (V) (M,L) 21
Red lentil cream / cucumber relish

Cabbage from the fire (V) (N,O) small/large 16/21
Tahina sauce / Chimi Churri / Shatta

Red beets Emmer Risotto (A,G) 23
Stracciatella / pickeld bitter orange

Trout (D,G) 29
Potatoe pureé / young leek / Dashi

Aubergine (V) (E,H,N) 21
Dukkah / Jus / mashed parsnips

Dry aged Sirlion 150/300g* (G,L,O) 29 / 47
Jus or Chimi Churri & Shatta
Side dish of choice:
Potatoes baked in hay OR &flora salad
OR Grilled Bimi (+4)
*Meat weight

Sides

Potatoes baked in hay 8

Grilled Bimi (A,F) 12
Miso / garlic confit

&flora salad (M,O) 9
Mustard or balsamico dressing

Labneh & Dukkah (G,H,N) 5

Dessert

Lemon tart (A,G) 14
Pomegranate sorbet / rhubarb

White chocolate mousse (C,G) 12
Orange sorbet / meringue chips

&flora ice cream variation (V) (Allergenes on demand) 10
Choice of 3 home made ice creams / sorbets

Cheese variation by Jumi (G,H) 14 / 19
5 or 7 cheeses / onion jam / quince cream

Late Night Special Gilbert – **stay with us tonight!**
From 9:00 p.m. for 2 persons
130