

Dinner

Chefs Choice

5-Gang Tasting Menü mit Digestif und einem Kaffee um 87.0 Euro.
Getränkbegleitung zu 4 Gängen, Wein- oder alkoholfrei um 28.0 Euro.
Das Chefs Choice Menü servieren wir je nach Wunsch vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch.

Um die geschmackliche Vielfalt unserer Küchenlinie voll auskosten zu können,
empfehlen wir, mehrere Gerichte in die Mitte zu stellen und miteinander zu teilen!

• Snacks / •• Starters / ••• More Than Starters

•		
Hausgemachte Focaccia (V) ^(A)	6.0	
Jeden Tag frisch gebacken!		
Marinierte Oliven	6.0	
mit mediterranen Kräutern		
&flora Pickles ^(L,M,O)	7.0	
Labneh & Dukkah ^(G,H,N)	6.0	
Erdäpfel aus dem Heu (V)	9.0	
&flora Salat (V) ^(M,O)	9.0	
Senf- ODER Balsamico Dressing		
Öfferl Petit Crousto Brot (für 2 Personen) ^(A,G,L,M,O)	9.0	
+ Butter / Aufstrich / &flora Pickles	+7.0	
Portion Butter vom Wurzerhof ^(G) ODER		
Noan-Olivenöl	3.0	

••		
X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g ^(A,C,F,G,MO)	23.0/29.0	
von Hand geschnitten fermentierte Bärlauchmayo / Senfkaviar / Erdäpfelchips / Öfferl Brioche		
Kohlrabi in Alpen-Heu gegart (V) ^(H,O)	21.0	
Mandelcreme / Zitrus Kosho / eingelegter Kohlrabi / Kräuteröl / gepuffter Buchweizen		
Saibling in Rhabarber Aguachile ^(D,O)	23.0	
Kaffirlimette / Mönchsbart / Chiliöl		
Lauchherzen vom Grill ^{(Vegan auf Anfrage) ^(G,H,N,O)}	22.0	
Lauch-Salzzitronencreme / Dukkah / Labneh / Shatta		
Grüner Spargel (V) ^(G,L,O)	21.0	
Spinatvelouté / Radieschen / Amalfi Zitrone / Jungspinat		
Goldrube „Tonnato“ ^(A,D,O)	21.0	
kalt geräucherte Forellencreme / Shatta / Estragonöl / frittierte Kapern / Focaccia		
Tagessuppe	12.0	
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen		

(V) vegan

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

•••		
Weißer Solo Spargel ^(C,G,L,O)	21.0/28.0	
Solo Spargel 3 oder 5 Stk. Nussbutter-Hollandaise / Kürbiskernöl / Kürbiskerne + Thum Schinken oder Erdäpfel + 6.5		
Spitzkraut aus dem Ofen (V) scharf ^(A,F,E,O)	19.0/26.0	
Saté Sauce / Shatta / Jungzwiebel /Koriander		
Polenta ^(A,C,G,L,O)	26.0	
gebratene Buchenpilze / Onseni / Pilz-Espuma		
Brennessel Emmer - „Risotto“ ^(A,G,O)	26.0	
Urkorn / geschmorte Kirschtomate / Schaffrischkäse		
Saibling ^(A,C,D,G,L,O)	34.0	
Erbsen & Zuckerschoten / Grüner Spargel / Beurre Blanc / Gnocchi		
Melanzani (V) ^(A,H,N,O)	24.0	
Tahinasauce / Salzzitronengläze / spiced Granola		
Bio Dry aged Beiried 150/300g ^(A,D,G,L,M,O)	36.0/58.0	
Chimi Churri & Shatta ODER Café de Paris ODER Jus BEILAGE NACH WAHL: Erdäpfel aus dem Heu ODER &flora Salat ODER gegrillter Broccoli		

Dessert

Schoko Ganache (V) ^(A,F,G)	12.0	
Miso-Karamell / Sauerkirschen / Sauerkirschenfruchtleder		
Rhabarber Tatar ^(A,C,G,H)	12.0	
Milcheis / Zitronenverbene / Haselnusscrumble		
Choco Choc ^(A,C,G,H)	12.0	
Feigensorbet / weißes Schokoladencrumble / Olivenöl / Maldon Salz		
Käsevariation von Jumi ^(A,G,H,N)	14.0/20.0	
Quittencreme / Nüsse / Öfferl Baguette		

DIE FREUNDE VON &flora:

Dirndl am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi,
Alpine hay by Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Demeter
Wurzerhof, Biohof Riedl, Oberwasser, Blün, Biohof Figl, Pilzbrüder,
Süssmund Kaffee, Demmers Teehaus, Trumer Bier.

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

Late Night Special Silber, bleibt doch einfach das
für 210€ Doppelzimmer / Frühstück für 2 Personen / 1400