

# Dinner

## Chefs Choice

4-Gang Tasting Menü mit &flora Spritz zum Aperitif und einem Kaffee um 75.0 Euro.  
Getränkebegleitung zu jedem Gang, 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

•		
<b>Hausgemachte Foccacia</b> <sup>(A)</sup>	5.0	
Jeden Tag frisch gebacken!		
<b>Marinierte Oliven</b>	6.0	
mit mediterranen Kräutern		
<b>Labneh &amp; Dukkah</b> <sup>(G,H,N)</sup>	5.0	
<b>Erdäpfel aus dem Heu</b>	8.0	
<b>&amp;flora Salat</b> <sup>(M,O)</sup>	9.0	
Senf- ODER Balsamico Dressing		
<b>Portion Öfferl Brot</b> <sup>(A)</sup>	3.0	
<b>Portion Butter</b> <sup>(G)</sup> ODER <b>Olivenöl</b>	2.5	

••		
<b>X.O. Beefsteak Tatar</b> 100g/150g <sup>(A,G,L,M,F)</sup>	23.0/29.0	
Beef Tatar von Hand geschnitten Schwarze Knoblauch Mayo / Selleriestange / Schalotten Serviert mit Öfferl Brioche		
<b>Tatar vom dreierlei Pilzen</b> (V) <sup>(A,F,L,M,O)</sup>	21.0	
Süßkartoffel / Yuzu Mayo / Focaccia		
<b>Crudo vom Saibling</b> <sup>(A,D,F,O)</sup>	23.0	
Berglinsen / Senfkaviar / Eingelegte Perlzwiebeln		
<b>Kürbisraritäten</b> <sup>(G,N)</sup>	19.0	
Labneh / geröstete Kürbiskerne / Ofengeschmorte Trauben		
<b>Karotten Raritäten</b> <sup>(G,H,N)</sup>	19.0	
Miso Labneh / Nori / Amalfi Zitronencreme VEGAN: mit Hummus <sup>(N,O)</sup>		
<b>Chinakohl</b> (V - ohne Katsuboshi) <sup>(A,D,F)</sup>	16.0	
Hoisin / Katsuboshi / Senfsalate / Jungzwiebel		
<b>Gegrillter Brokkoli</b> (V) <sup>(A,F,H)</sup>	16.0	
Miso / Knoblauchconfit / eingelegte Marillen / Mandeln		
<b>Cremesuppe</b>	9.0	
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen		

(V) vegan

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

•••		
<b>Austernpilz geschmort</b> (V) <sup>(A,F,O,M)</sup>	22.0	
Junges Wurzelgemüse / Sauerteigbrotnödel		
<b>Spitzkraut vom Konro</b> (V) <sup>(N,O)</sup>	16.0/23.0	
Tahina / Chimi Churri / Shatta		
<b>Karotten Emmer Risotto</b> <sup>(A,G)</sup>	23.0	
Gebratener Lauch / Belper Knolle		
<b>Forelle / zweierlei Sellerie</b> <sup>(D,G,L)</sup>	29.0	
Forellenkaviar / geschäumte Beurre Blanc		
<b>Portobello / Erdäpfelstampf</b> (V) <sup>(A,F,L,M,O)</sup>	23.0	
Pilzconsommé / frittierte Schalotten		
<b>Geschmortes Lamm / Zwetschge</b> <sup>(G)</sup>	35.0	
Erdäpfelpüree / Junglauch		
<b>Melanzani / Bittersalate</b> (V) <sup>(A,F,H,N,O)</sup>	23.0	
Miso-Granatpfelegläze / Dukkah		
<b>Dry aged X.O. Beiried</b> 150/300g <sup>(G,L,O)</sup>	29.0/47.0	
Jus ODER Chimi Churri & Shatta BEILAGE NACH WAHL: Erdäpfel aus dem Heu ODER &flora Salat ODER gegrillter Brokkoli		

## Dessert

<b>Kadaifi / Frischkäse</b> <sup>(A,C,G)</sup>	12.0	
Brombeeren-Shiso Eis / Eingelegte Physalis		
<b>Merengue / eingelegte Birne</b> (V) <sup>(F)</sup>	12.0	
Salz Zitronen Karamell		
<b>&amp;flora Eisvariation</b> <sup>(Allergien auf Anfrage)</sup>	10.0	
Drei hausgemachte Eissorten / Sorbets		
<b>Aprés Soleil Käse von Jumi</b> <sup>(C,G)</sup>	14.0	
Zwiebeleis / Kriecherlge		

### DIE FREUNDE VON &flora:

Dirndl in am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi, Alpine hay by Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Mushroomondo, Demeter Wurzerhof, Biohof Riedl, Oberwasser, Blün, Biohof Figl, Süßmund Kaffee, Paper & Tea, 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