

Dinner

Chefs Choice

5-Gang Tasting Menü mit Digestif und einem Kaffee um 85.0 Euro.

Getränkebegleitung 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,F,G,L,M,O)	23.0/29.0	
Beef Tatar von Hand geschnitten		
karamellisierte Zwiebelmayo / Senfkaviar /		
Radicchio / Öfferl Brioche		
Rote Rüben Tatar ^(A,F,O)	21.0	
Kren Mayo / eingelegte Rote Rüben / Focaccia		
Lachsforelle ^(D)	23.0	
Schnittlauch / Radieschen / Schnittlauchöl		
Marinierter bunter Karfiol ^(G,H,N,O)	22.0	
roh & gegart / Yuzu-Tahina - „Ceasar Dressing“ /		
Karfiolgrünchips / Buchweizenpop		
Nuart Blauschimmel ^(G)	22.0	
Schafrohmilch / Topinambur / Zwiebeleis / Feigenblattöl		
Gegrillter Radicchio (Vegan möglich) ^(G,H)	21.0	
Rosa Labneh / eingelegte Rosinen / kandierte Walnüsse		
&flora Tacos 2 Stück ^(A,F,O)	18.0	
geschmortes Bio-Lamm / Misokarotte / schwarze Bohnen /		
fermentierte Tomatillo / eingelegte rote Zwiebel		
Brokkoli (V) ^(A,E,F,H,N,O)	18.0	
Kräuteremulsion / Chili Crunch Öl / Erdnüsse		
Tagessuppe	10.0	
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen		

•••		
Hausgemachte Gnocchi ^(C,G)	26.0	
Kürbis / frittierter Salbei / Belper Knolle		
Spitzkraut aus dem Ofen (V) spicy ^(H,N,O)	19.0/25.0	
Tahina Sauce / Shatta / Chimi Churri		
Hokkaido (V) ^(H,N,O)	24.0	
Sanddorn / Safran / Pistazien Dukkah /		
roh eingelegter Kürbis		
Pilzspieße „shish Kabab style“ (Vegan möglich) ^(A,G)	24.0	
Mini Flade / Sumach-Zwiebel / Grünkohlsalat / Labneh		
Rote Rübe Emmer - „Risotto“ ^(A,G,H)	25.0	
Urkorn / Stracciatella / Orangen / Haselnüsse		
Geträufelte Fregola Sarda ^(A,G,L)	30.0	
Herbsttrüffel		
Saibling ^(D,O)	35.0	
Weisse Bohnen / getrocknete Tomaten-Kapern-Salsa /		
geräucherte Lachsforellen Bottarga		
Melanzzani (V) ^(L,M,O)	23.0	
Tomatensoße / Senfkaviar / Salzzitrone /		
eingelegte rote Zwiebel / frische Kräuter		
Dry aged X.O. Beiried 150/300g ^(A,G,L,M,O)	33.0/52.0	
Jus ODER Chimi Churri & Shatta		
BEILAGE NACH WAHL: Erdäpfel aus dem Heu		
ODER &flora Salat ODER gegrillter Brokkoli		

Dessert

Pochierte Birne (V)	12.0
Schokoeis / Salzzitronenkaramell / Tonkabohne	
Tarte Tatin ^(A,C,G,H)	12.0
Vanilleeis	
Käsevariation ^(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, Raff Ranch, 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

(V) vegan

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Late Night Special Gibbert - bleibt doch einfach da!
Ab 21.00 Doppelzimmer / Frühstück für 2 Personen - 140.0