

Menü „TEILBAR“

4 Gänge x 3 Gerichte aus 3 Menüs



Starter

Beef Tatar „Huberwirt“

Wildkräutersauce | Wachteile | gepickelte Gurkerl | Röstischnitte
(10 g Caviar extra AP 22 €)

Bio Onsenei

Avocado | Focaccia | Sonnenblumencreme | Citrusgel

Marinierter Kingfish

bunte Radieserl | Brunnenkresse | Schwarzbrot

Dazwischen

Schaumsuppe von Erbsen & Minze

Bärlauchcreme | Erbsencroquette

Grammelknöderl

Paprikakraut | gepickelter Paprika

Geschmorter Chicorée

Champignons | Topinambur | Perigord Trüffel

Hauptsache

In brauner Butter gebratener Waller & Maultascherl
Spitzkraut | Kohlrabi | Senf-Honigsauce

Poltinger Lammrücken
Poverade | Bohne | schwarzer Knoblauch | Chorizofond

Cordon Bleu vom Strohschwein
Raclette Bergkäse & Grillschinken | Erbsenreis | Preiselbeeren

Abschluss

Schnitte von Bitterschokolade & Kürbiskern
geschmorter Apfel | Sorbet

Weißer Zotterschokolade
Bio Joghurt | Cassis | Dill

Bellini #2024

Petit four

Menü „TEILBAR“

12 Genüsse zum Teilen

240 € inkl. Aperitif des Tages für 2 Personen

Bei Allergien/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise abschließen können