

Signature- Gourmetmenü

I

FEINE SCHNITTE VON DER GÄNSELEBER

Williamsbirne – Portwein – Granola

II

CONSOMMÉ VOM LANDHENDERL

geschmorte Keule & Cipollini

III

RAVIOLO VOM GESCHMORTEN KALBSSCHULTERSCHERZL

Petersiliencreme – Rieslingtrauben – Waldpilze
Trüffeljus

IV

IN AROMEN GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL „ IN DER BLUNZNRUSTE “

Rote Rüben-Risotto – geschmorte Schalotte
Nussbutter Schaumsauce

V

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH

„TASMANISCHER BERGPFEFFER“

Rotkrautstrudel – Waldpilze – Cranberries

VI

FEINSTE KÄSESELEKTION VOM TÖLZER KASLADEN

mit einer Auswahl an Chutneys

oder

VARIATION VON DER ORIGINAL BEANS EDELSCHOKOLADE

Kirsche & Marille

4 Gänge (I + II + V + VI)	€89
5 Gänge (I + II + IV + V + VI)	€109
6 Gänge (I + II + III + IV + V + VI)	€129

Unsere Sommeliers stellen Ihnen gerne eine auf das
Menü abgestimmte Weinbegleitung zusammen

Gedeck pro Person
€4,50

Signature Gourmet Menu

I

EXQUISITE OF FOIE GRAS

williams pear – portwine – granola

II

CONSOMMÉ OF COUNTRY CHICKEN

braised chicken leg & cipollini

III

RAVIOLO OF BRAISED FLAT IRON STEAK

parsley cream – Riesling grapes – forest mushrooms
truffle jus

IV

WITH HERBS GRILLED SCALLOPS

„BLACK PUDDING CRUSTED“

beetroot risotto – braised shallots
beurre noisette foam

V

SADDLE OF VENISON, MEDIUM-ROASTED

„TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER“

red cabbage strudel – forest mushrooms – cranberries

VI

FINEST CHEESE SELECTION FROM TÖLZER KASLADEN

with an assortment of chutneys

or

VARIATION FROM THE ORIGINAL BEANS PRIME CHOCOLATE

cherry & apricot

4 Courses (I + II + V + VI)	€89
5 Courses (I + II + IV + V + VI)	€109
6 Courses (I + II + III + IV + V + VI)	€129

Our sommeliers will be happy to recommend
corresponding wines to your menu

Cover charge per person
€4,50