



6 GANG CHEF´S CHOICE MENÜ 59

WEINBEGLEITUNG 42

KAROTTE MARKMAYO AMARANTH	6
BUTTERNUSS-KÜRBIS PHYSALIS HASELNUSS	5
KARPFENBRANDADE ERDÄPFEL BUTTERMILCH	6
RETTICH ROTER CHICORÉE ERDNUSSBUTTER	5
ROTE RÜBE QUINOA FRISCHKÄSE	10
SAIBLING ROH MARINIERT FENCHEL VERJUS SALZZITRONE	12
GRAMMELKNÖDEL SPINAT KLACHLFOND HERZMUSCHELN	12
WALLER TOPINAMBUR PAPRIKAKRAUT LARDO	17
KNOLLESELLERIE BROTCREME EIGELB SELLERIEJUS	13
HAFERWURZEL BLUTWURST PUNTARELLE	16
KALBSTAFELSPITZ MELANZANI KOHLSPROSSEN SCHWARZKOHL	18
RINDSSCHULTERSCHERZEL SÜSSKARTOFFEL HOKKAIDO KÜRBIS	18
WEISSE SCHOKOLADE DIRNDL WALNUSS MINZE	8
BIRNE GLÜHWEIN MARONI MANDEL	8
QUITTE SALZKARAMELL SANDDORN	8
GRÜNE & SCHWARZE OLIVEN	3
¼ LAIB ÖFFERL SAUERTEIGBROT & ROHMILCHBUTTER	4
BERGKÄSE ROHMILCHBUTTER SCHNITTLAUCH ERDÄPFEL	9
SPECK & ROHSCHINKEN SAUERTEIGBROT	9
SCHARFE NURI ÖLSARDINEN KÜRBIS ZITRONE	9



6 COURSE CHEF'S CHOICE MENU 59

WINE PAIRING 42

CARROT BONE MARROW-MAYO AMARANTH	6
BUTTERNUT PUMPKIN PHYSALIS HAZELNUT	5
CARP BRANDADE POTATO BUTTERMILK	6
RADISH RED CHICORY PEANUT BUTTER	5
BEETROOT QUINOA CREAM CHEESE	10
RAW MARINATED CHAR FENNEL VERJUS LEMON	12
GREAVES DUMPLING SPINACH PIGS TROTTER STOCK COCKLE	12
CATFISH TOPINAMBUR BELL PEPPER CABBAGE LARDO	17
CELERY ROOT BREAD CREAM EGG YOLK CELERY JUS	13
SALSIFY BLACK PUDDING PUNTARELLE	16
FLAT IRON VEAL AUBERGINE BRUSSEL SPROUTS	18
BEEF SHOULDER CUT SWEET POTATO HOKKAIDO PUMPKIN	18
WHITE CHOCOLATE CORNELIAN CHERRY WALNUT MINT	8
PEAR MULLED WINE CHESTNUT ALMOND	8
QUINCE SALT CARAMEL SEA BUCKTHORN	8
GREEN & BLACK OLIVES	3
¼ LOAF OF „ÖFFERL“ BREAD & RAW MILK BUTTER	4
ALPINE CHEESE RAW MILK BUTTER POTATOES CHIVES	9
PROSCIUTTO & SMOKED HAM BREAD	9
HOT NURI SARDINE PUMPKIN LEMON	9