



Amuse-Bouche

Tiroler Hirschtatar

Wintertrüffel | Zirben | Daikon | Sauerteigbrioche
A, C, F, G, N

Sellerie-Mousseline

Räucherlachstatar | Lachskaviar | Granny Smith | Lemongras
A, D, G, L

Hausgemachte Pilzravioli

Parmigiano Reggiano | Shimeji | eingelegter Bärlauch
A, G, L, N

Sorbet

Mandarine | Sanddorn | Maracuja | Kokosblütenzucker
O

Saibling aus dem Ötztal

Karottencreme | Ingwer-Crispy | Kürbiskernemulsion
Salzzitronen | Riesling
A, C, D

Österreichisches Weiderindsfilet

Zwiebelcreme | knusprige Kartoffel | grüner Spargel
Zwiebeljus
A, C, G, O, L

Arabica Bourbon Vanille Fusion

Himbeere | Pistazie | Muscovado | Sorbet
A, C, G, O

Petit four



APERITIV

Champagne Louis Roederer, Reims

N.V. „Collection 245“ Brut

16,00 | 96,00

Zu jedem Gang serviert unser Sommelier einen sorgfältig ausgewählten Wein, der die Aromen des Menüs präzise aufgreift und kulinarisch vertieft.

WINE PAIRING BY THE GLASS

8 Gang Weinbegleitung | 75,00

6 Gang Weinbegleitung | 55,00

DIGESTIF

Rum aus der Karibik

Ein außergewöhnlich weicher und tiefgründiger Genuss mit eleganten Noten von dunkler Schokolade, Vanille und feinen Gewürzen, ein luxuriöser Abschluss mit langem Nachhall.

A. H. Riise Non Plus Ultra Black Edition

16,90