



**VORSPEISEN
STARTERS**

RÜCKEN UND GEGRILLTER BAUCH VOM THUNFISCH
MELANZANI | FORELLENKAVIAR | BUCHENPILZ | WAFU DRESSING | ALGE
WASABI | YUZU-RETTICH

BACK AND GRILLED BELLY OF TUNA
EGGPLANT | TROUT CAVIAR | BEECH MUSHROOM | WAFU DRESSING
ALGAE | WASABI | YUZU RADISH
€ 42,-

VEGETARISCH MIT AVOCADO. VEGETARIAN WITH AVOCADO.
€ 30,-

RINDFLEISCHSALAT
TIROLER WAGYU ROH MARINIERT | BOHNEN
UNGESTOPFTE BIO ENTENLEBER | BIRNE | HASELNUSS DRESSING

BEEF SALAD
TYROLEAN WAGYU RAW MARNIATED | BEANS
UNSTUFFED ORGANIC DUCK LIVER | PEAR | HAZELNUT DRESSING
€ 54,-

ZWISCHENGÄNGE ENTRÉE

ZANDER

POLENTA | PAPRIKA | SANDDORN

PIKEPERCH

POLENTA | BELL PEPPER | SEA BUCKTHORN

€ 35,-

NUDELN GEFÜLLT MIT BERGKÄSE

KÜRBIS | WEISSER TRÜFFEL | KERBEL ÖL

PASTA FILLED WITH MOUNTAIN CHEESE

PUMPKIN | WHITE TRUFFLE | CHERVIL OIL

€ 44,-

HAUPTSPEISEN MAINS

TIROLER GRAUVIEH

SPINAT | SCHWARZWURZEL | KARTOFFEL | PORTWEINZWIEBEL
TRÜFFELJUS

TYROLEAN GRAY CATTLE

SPINACH | SALSIFY | POTATO | PORT WINE ONION | TRUFFLE JUS
€ 54,-

JAKOBSMUSCHEL

ARTISCHOCKE | BERGAMOTTEN GREMOLATA | MUSCHELSUD

SCALLOP

ARTICHOKE | BERGAMOT GREMOLATA | MUSSEL BROTH
€ 54,-

HAUPTSPEISEN FÜR ZWEI MAINS FOR TWO

REH WELLINGTON

SELLERIEPÜREE | SHERRY ESSIG HOLLANDAISE | PREISELBEERJUS
SALAT

VENISON WELLINGTON

CELERY PUREE | SHERRY VINEGAR HOLLANDAISE | CRANBERRY JUS
SALAD

MIN. 45 MINUTEN

€ 118,-

DESSERT DESSERT

KÜRBIS TARTE

KÜRBISKERNÖL | ZITRUSFRUCHT | WALNUSS | INGWER

PUMPKIN TARTE

PUMPKIN SEED OIL | CITRUS FRUITS | WALNUT | GINGER

€ 28,-

PAVLOVA

QUITTE | SCHOKOLADEN-KARAMELL | PFEFFER

PAVLOVA

QUINCE | CHOCOLATE CARAMEL | PEPPER

€ 28,-

**Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter.*

Bei Nichterscheinen oder einer Teil- bzw. Komplettstornierung innerhalb von 24 Stunden vor der Reservierung behalten wir uns das Recht vor, €100 (mittags) oder €150 (abends) pro Person von der hinterlegten Kreditkarte abzubuchen.

Wir servieren unsere a la Carte Auswahl ausschließlich tischweise.

Für Gruppen ab 6 Personen bitten wir um Vorauswahl.

**Subject to change. Information about ingredients in our food and drinks that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff upon request.*

No-shows, cancellations (partial or full) within 24 hours of your reservation will be charged € 100,00 (lunch reservations) or € 150,00 (dinner reservations) per person from your credit card on file.

We serve our menu exclusively per table.

For groups of 6 or more we require a pre-selection