

Vorweg

„Liptauer“ | Bauernbutter | Olivenbutter
 Blunzen | Lungauer Bio Eachtling | Yuzu-Apfel
 Aal | Sanchopfeffer | Unagi

Omakase

Ausgewähltes Menü des Küchenchefs

Japanisches Wagyu | Sesam | fermentierter Knoblauch Menü 5, 6, 7

Yellowfin Thunfisch | Alpenbutter | Ponzu Menü 6, 7

V Lila Süßkartoffel | Perigord Trüffel | Curry Menü 5, 6, 7

Kärntner Kasnudel | Molke | Kaviar Menü 7

V Topinambur | Nuss Raritäten | Traube Menü 5, 6, 7

Alpengarnele | Kohlrabi | Pulled Pork Menü 5, 6, 7

Nobelbitter | Mangostan | Persischer Safran Menü 5, 6, 7

Petit Four

5 Gänge	€	89,00
6 Gänge	€	105,00
7 Gänge	€	120,00

Preise inkl. Gedeck

Starters

V Kräuterseitling Wurzelwerk Tofu	€	16,00
Yellowfin Thunfisch Alpenbutter Ponzu	€	20,00
Seesaibling Kapuziner Wurzel Apfel-Kren	€	18,00
Japanisches Wagyu Sesam fermentierter Knoblauch	€	28,50

Suppen

V Lila Süßkartoffel Perigord Trüffel Curry	€	9,50
Tom Kha Gai	€	10,00
Tom Yam Pla	€	12,00

Zwischendurch

V Topinambur Nuss Raritäten Traube	€	17,00
Kärntner Kasnudel Molke Australisches Wagyu	€	19,00
Alpengarnele Kohlrabi Pulled Pork	€	24,50
Gänseleber Kichererbsen Nashi Birne	€	25,00

Hauptgerichte

V Rüben Kohl vom letzten Jahr Amalfi Zitrone	€	25,00
Lungauer Bio Rind Haferwurzel Wasabiblüten	€	38,00
Salzkammergut Forelle Eachtling Melanzani	€	28,50
Bio Lammrücken Rotes Curry Papaya	€	35,00

Sweets for my sweets

V Khao Niao Mango Kokos	€	12,50
Nobelbitter Mangostan Persischer Safran	€	13,50
Four Hands Dessert ab 2 Personen am Tisch zubereitet	pro Person	€ 18,00

Vorweg servieren wir unser Gedeck à € 3,00