

á l a C a r t e

by Patrick Paß

Amuse bouche

Kärntner Kasnudl | Wagyu | Schnittlauch

Bio Eigelb | Daikon | Kaviar

Tom Kha Gai

Entenleber | Kirschen | Granola

Vorweg servieren wir unser Gedeck á € 4,00

Hausgemachtes Brot | Liebstöckelbutter | Röstzwiebelbutter | Sauerrahmbutter

Jakobsmuschel | Aal aus dem Rauch | Fingerlimette | Grüner Apfel 24

Mangalitzer Dashi | Grammel Knödel | Shiitake | Kohl 14

Pistazieneis | Beluga Kaviar 12

See Saibling | Lungauer Eachtling | Amalfi Zitrone | Molke 32

Milchlammrücken | Erbsen | Trüffel | Preiselbeeren 40

Mandarine | indische Papaya | Melisse 13

Germknödel

Amuse bouche im Menüpreis enthalten 135

á l a C a r t e

VEGAN

by Patrick Paß

Amuse bouche

Bohnen | Ahornsirup | Piri Piri

Shiitake | Algen | Sesam

Tom Kha Phak

Edamame | Walnuss | Basilikum

Vorweg servieren wir unser Gedeck á € 4,00

Hausgemachtes Brot | Olivenöl | Meersalz | Linsen

Brokkoli | Jalapeno | Getreide | Tofu 18

Grünes Curry | Brunnenkresse | Kohl 14

Kiwi Sorbet | Gold Kiwi 6

Spargel | Lungauer Eachtling | Wassermelone 26

Karfiol | Rote Rüben | Macadamia | Kräuterseitling 33

Nashibirne | Hanf | Zuckermais | Kakao 13

Germknödel

Amuse bouche im Menüpreis enthalten 112