

à la Carte

Johanneswasserfall Menü

Hausgebackenes Krustenbrot | Pastrami | Rote Rüben Butter
Grammelschmalz | Kräuteröl | Sauerkrautschaum | Bergkasknödel 4/6

Saibling | Speck | Petersilie | Pilze 4/6

Dotter Ravioli | Semmelkren | Spinat | Beluga Kaviar (3g)

Steirerkäse | Schwarzbrot | Hirn 4/6

Erdbeere | Thymian | Pfeffer

Zander | Erbsen | Belugalinsen 6

Rinderfilet | Gänseleber | Apfel | Trüffel | Preiselbeeren 4/6

Wachtelbrust | Zuckermais | Koriander

Schokolade | Panna Cotta | Beeren 4/6

Aberseer Schafskäse | Feige | Portwein 6

4 Gang Menü	€ 121	pro Person	Weinbegleitung	€ 52	pro Person
6 Gang Menü	€ 145	pro Person	Weinbegleitung	€ 82	pro Person
9 Gang Menü	€ 195	pro Person	Weinbegleitung	€ 112	pro Person

Tagesempfehlungen und Allergene, fragen Sie direkt bei unserem Service-Personal nach!

à la Carte

Vorspeisen

Saibling | Speck | Petersilie | Pilze 36

Ente | Gans | Huhn | Kürbis | Kumquat | Bitterschokolade 28

Beef Tartar | Pickelt Gemüse | Dottercreme | Kartoffelbrot 24

Suppen

Steirerkäse | Schwarzbrot | Hirn 9,5

Echtling | Waldpilze | Hartweizengrieß 9

Zwischengericht

Dotter Ravioli | Semmelkren | Spinat | Beluga Kaviar (3g) + € 8/g Kaviar 36

Hauptspeisen

Rote Rübe | Fenchel | Linsen (V) 16 22

Zander | Erbsen | Belugalinsen 24 32

Rinderfilet | Süßkartoffel | Dauphinkartoffel 36 42

Rinderfilet | Gänseleber | Apfel | Trüffel | Preiselbeeren 58 76

Wachtelbrust | Zuckermais | Koriander 32 42

Sterz | Karfiol | schwarze Nüsse | Romana Salat (V) 22

Zum Schluss

Erdbeere | Thymian | Pfeffer 7,5

Schokolade | Panna Cotta | Beeren 14

Birne | Portwein | Maronen | Schokolade 14

Bratapfel | Marzipan | Preiselbeeren 14

Aberseer Schafskäse | Feige | Portwein 22

Vorweg servieren wir unser Gedeck á 7,5

Hausgebackenes Krustenbrot | Pastrami | Rote Rüben Butter

Grammelschmalz | Kräuteröl | Sauerkrautschaum | Bergkasknödel

Tagesempfehlungen und Allergene, fragen Sie direkt bei unserem Service-Personal nach!