



- * **SPECKKNÖDEL** | SAUERKRAUT | TRAUBE
- * **ERDÄPFEL** | HEUASCHE | LEINÖL | KRÄUTER
- * **KASSPATZEN** | KOPFSALAT

* **UNGESTOPFTE GÄNSELEBER** | ZIEGENKÄSE | BLUNZEN | KLETZENBIRNE

* **TIROLER MAREND**

BAYRISCHE GARNELE „REISFLEISCH“
FERMENTIERTE TOMATEN | FENCHEL | LIEBSTÖCKEL

* **BRÖSEL KARFIOL** | EI | SCHWARZER TRÜFFEL

* **SAIBLING** | HONIG - DILL – SENF | KOHLRABI

KALBSBUTTERSCHNITZEL | SELLERIE | SPITZKRAUT | SAUERRAHM

* **LAMM** | ROTE RÜBEN | KERBELKNOLLE | HIMBEERESSIG

ALMKÄSE | HAGEBUTTE | SCHWARZER PFEFFER

* **„MALAKOFF TORTE“** | SCHWARZE RIBISEL

- * **RAHMSCHMARREN** | PREISELBEERE
- * **GERMKNÖDEL** | VANILLE SAUCE
- * **SCHAFFSJOGHURT** | BEEREN VOM SOMMER | TRAUBENKERNÖL

GROSSES MENÜ

€ 119,00 PRO PERSON OHNE WEINBEGLEITUNG
€ 209,00 PRO PERSON MIT WEINBEGLEITUNG

* **KLEINES MENÜ**

€ 86,00 PRO PERSON OHNE WEINBEGLEITUNG
€ 146,00 PRO PERSON MIT WEINBEGLEITUNG