



## À LA CARTE EMPFEHLUNGEN

### VORSPEISEN

#### **Rücken und gegrillter Bauch vom Thunfisch**

Melanzani | Lachskaviar | Buchenpilz  
Wafu Dressing | Alge | Wasabi | Yuzu-Rettich  
€ 42,-

Vegetarisch mit Avocado  
€ 30,-

#### **Beef Tatar Torte à la Rossini**

Kartoffelrösti | Beef Tatar | Ungestopfte Bio Entenleber  
Périgord-Trüffel | Rotweibutter  
€ 38,-

### ZWISCHENGÄNGE

#### **Zander**

Pflaumenessig | Rahmsauerkraut | Kohl  
€ 35,-

mit 20 g Kaviar  
€ 70,-

#### **Bergkäse Ravioli**

Kürbis | Maronenschaum | Weißer Trüffel | Kerbel Öl  
€ 44,-

## HAUPTSPEISEN

---

### Roastbeef vom Tiroler Grauvieh

Spinat | Schwarzwurzel | Kartoffel | Portweinzwiebel | Trüffeljus

€ 54,-

### Jakobsmuschel

Artischocke | Sardinengel | Braune Butter Hollandaise | Muschelsud

€ 41,-

## HAUPTSPEISEN FÜR ZWEI

---

### Reh Wellington

Selleriepüree | Sherry Essig Hollandaise | Preiselbeerjus

€ 118,-

## DESSERT

---

### Kürbis Tarte

Kürbiskernöl | Zitrusfrucht | Walnuss | Ingwer

€ 28,-

### Pavlova

Jasmin | Pomelo | Bergamotte | Galgant

€ 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 servieren wir ein einheitliches Menü.*