

NaturGenuss-Menüvorschläge Sommer 2026

Zum Aperitif

Kitzbüheler Rotweinspeck | steirischer Hartkas | Oliven | Roggenbrot - € 19 für 4 Personen
Auster „Fines de Claire No. 2“ | auf Eis | Chesterbrot € 4/Stück
Bio-Roggenflammkuchen | Grillgemüse | Mozzarella | Rucola € 22/Stück

Vorspeise

Gegrillter Pfirsich | Ochsenherztomate | Bio-Ziegenfrischkas | Honig | Nuss-Crumble
Lachsforellen-Tataki | Ananas-Chili-Sorbet | Zucchini-Kimchi
Kalbscarpaccio | Parmesancreme | Salzzitronen-Chutney | Champignons | zarter Mangold
Brotsalat | Eierschwammerl | Radieserl | Tomate | eingelegte Zwiebel | Zitronenjoghurt

Suppe

Fenchelschaumsupperl | Tarelli | Parmaschinken
Kaltes Blumenkohl-Buttermilch-Supperl | Broccoli | Kerndl-Granola
Tafelspitzbrühe | Spinat-Schüttelbrot-Ravioli

Vegetarisch

Aubergine | Filoknusper | Burrata | Paprikamark | Mandel | Taggiasca-Olive
Gefüllte Artischocke | Einstundenei | Sommertrüffel | Spinat | Nussbutter-Polenta

Fisch

Zander | resche Haut | Eierschwammerl | Marillen | Bohne | Kohlrabi | Soja-Sprossen
Doradenfilet | Basilikumschaum | Tomatenvielfalt | Zucchiniuchen

Hauptgang

Rinderlende | dry aged | Steinpilz | Brombeere | Bete | Rosmarinschmarrn
Spanferklrückern | Schnittlauch-Beurré blanc | bunte Karotte | Semmelknöderl
Gefülltes Hendlbrüsterl | Kürbiskern-Miso-Jus | Pfannkuchen-Spinat-Roulade

Dessert

Zwetschgenknödl | Amarettoschaum | Röster | Joghurteis
Zitronentarte | Melonen-Basilikum-Sorbet
Himbeer-Schokoladen-Eclair | Schokoladensorbet | Himbeermark
Südtiroler Käse | affiniert | weich&hart | Chutney

Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 58.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 63.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 75.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 89.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.

Gültig von Juli bis Mitte September 2026

Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns vor.