zum Aperitif

Hausgeräucherter Schinken & Salami vom Wild
17,50

Winter Menü

Terrine vom pochierten Wildgeflügel,
Entenleber, Wildgeflügel-Portweingelée, Ingwermarinade

****

Mittenwalder Alpenforelle,
Teriyaki, Senfkörner, Bittersalate

****

Black Tiger Garnele (2/4 Wildfangsortierung),
Panang Curry, Muskatblüte, Sesam, Kimchi

****

Gamskitzrücken oder 1/2 ausgelöstes schottisches Moorhuhn,
Felsenbirnen, Purple Curry, Waldpilze, Blaukraut, Knollensellerie

oder

Fasanbrust,
Périgord-Trüffeljus, Sanddorn, Waldpilze, Berglinsen, Knollensellerie

oder

Hokkaido Wagyu Filet A5 (ca. 80gr.),
saisonale Beilagen

****

Taleggio,
Kaki (mit Werlitsch Essig verfeinert), Schüttelbrot
(ist immer im Menü enthalten)

****

Cremé Brulée von der Tonkabohne,
Sorbet von eingemachten Walderdbeeren & Kalingo Grand Cru 65% Schokolade

oder

Buchteln,
Waldheidelbeeren, Madagaskar Vanille, Lavendelblüteneis

oder

Käse vom Brett,
Traubensenf, Schüttelbrot

3 Gang 85,00
4 Gang 110,00
5 Gang 135,00

Aufpreis Hokkaido Wagyu Filet
60,00

Menübestellungen nur tischweise

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene & Zusatzstoffe

Vorspeisen & Suppe

Bittersalate,
Passionsfruchtvinaigrette, Culatello Schinken, Ziegenkäse, Wildkräuter
17,50

Majestic Kaviar (30gr.) für 2 Personen,
Nussbutter, Kartoffelpüree
80,00

Rinderconsommé,
Sherry, Schnittlauch, Leberknödel
12,50

Hauptgerichte

Mittenwalder Alpenforelle,
Safransud, Artischocke, junger Spinat
30,00

Nebraska Tafelspitz oder Hanging Tender rosa gebraten,
grüner Pfeffer, Artischocke, junger Spinat
35,00

Hirschkalb aus dem Rohr,
Wacholder, Preiselbeeren, Waldpilze, Blaukraut, Knollensellerie
30,00

Wildhase auf 2 Gänge:
1 Gang: Klassischer Hasenpfeffer, mit/oder ohne Innereien
2 Gang: Rücken, grüner Pfeffer
45,00

Für 2 Personen am Tisch tranchiert:

Bretonische Seezunge im Ganzen (1kg +)
110,00

Rehkitz, Gamskitz oder Hirschkalb im Ganzen aus der Keule rosa gebraten
70,00

Nachspeisen

Hausgemachte Sorbet & Eis
15,00

Kaiser- oder Waldheidelbeerschmarrn,
Apfelmus
19,50

Diese Zutaten stammen aus unserem eigenen Anbau im Garten:
Wildkräuter, Lavendelblüten, Felsenbirnen, Trauben, Äpfel

Von Bergbauern aus dem Pinzgau:
Waldheidel- und Preiselbeeren

Unser Wild bekommen wir von befreundeten Jägern im Ganzen geliefert:
Rehkitz, Wildhasen & Fasan aus Münchsmünster, Gamskitz & Hirschkalb aus Farchant,
Moorhuhn & Rebhuhn aus Schottland

inklusive aller Innereien:
U.a. Leber, Herz, Niere, Lunge, Zunge, Milz