

## ZUM START IN DEN ABEND

Glas Champagner Thienot Brut, Reims 0,1 € 14

## GENIEßERMENÜ

Feldfrischer Salatteller € 8



Gemüseterrine € 16

Gazpacho, mariniertes Mozzarella, Kräuterpesto

Geflügelessenz € 12

Grießnocken



Alpenhof meets Garten Eden € 24

Gemüsevariation aus Ohlstadt

Rigatoni all' arrabiata € 24

Tomate, Chili, Parmesan

Pot auf feu von Jakobsmuschel und Zitronengras € 27

Perlgraupenrisotto, Wassermelone, Kaiserschoten

Rosa Rücken und Pfeffer vom Sindelsdorfer Reh € 27

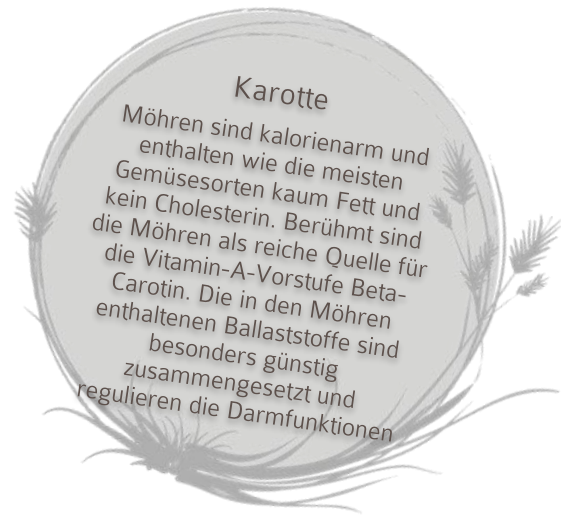
Erbsenpüree, Serviettenknödel, Karotte



Käse von Maître Affineur Wolfgang Hoffmann € 14

New York Cheesecake € 13

Keks-Schokocrumble, Milchchip, Kirschsorbet



3 Gang | Genießermenü nach Wahl € 48

4 Gang | Genießermenü nach Wahl € 58

5 Gang | Genießermenü nach Wahl € 68

6 Gang | Genießermenü nach Wahl € 78

7 Gang | Genießermenü nach Wahl € 88

## MENÜ

## WEIN

## WEINEMPFEHLUNG

### 2018 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Villa Medoro, Toscana, Italien

Dieser Trebbiano besitzt fruchtige Aromen mit Nuancen von Mandeln und Honig. Am Gaumen verspüren Sie eine weiche und angenehme Säure.

0,1 l € 5

0,2 l € 9

0,75 l € 28



### 2016 Terodego Rotaliano DOC

Bottega Vinai, Trentino, Italien

In der Nase ist dieser Wein klar und fruchtig mit Duftnoten von Himbeere und Waldbeeren.

Am Gaumen angenehm tanninherb und mit hervorragender Struktur.

0,1 l € 6

0,2 l € 11

0,75 l € 38

