

Herzlich Willkommen in der Trenkerstube

TTTTT

*Nur wer die Natur liebt,
kann ihre wunderbaren Erzeugnisse wirklich schätzen.*

*Nur wer Achtung vor den Produkten hat,
kann gute Küche mit allen Sinnen genießen.*

TTTTT

APÉROHÄPPCHEN

Bloody Mary Praline

TTTTT

Kartoffelstroh, Sauerrahm, Trüffel

TTTTT

Blutsponge, Grammel, Zwiebel, Majoran

TTTTT

Luftkissen, Saiblings-Kaviar

TTTTT

Wachtelei, Feldsalat, Carbonara-Schaum

AMUSE-BOUCHE

Mittelmeer-Thunfisch, Avocado, Apfel, Yuzu-Zitrone

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone auszuschalten.

Über Ihre eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte bei der Bestellung das Servicepersonal.

MENÜ HERBST

GÄNSEMASTLEBER | Rote Beete, Joghurt, Preiselbeeren

TTTTT

SCHWARZER KABELJAU | Artischocke, Basilikum, Räucherfisch-Schaum

TTTTT

ROTE GARNELE | Aioli-Ravioli, Gemüse, Safran

TTTTT

KARTOFFEL | Asietra Kaviar, fermentierter Sellerie-Fond, geräuchertes Eidotter

TTTTT

SPANFERKEL | Kürbis, Apfel, schwarzer Knoblauch

TTTTT

REHRÜCKEN | Topinambur, Pfifferlinge, Mandeln, Zitronen-Thymian

TTTTT

WIESEN-CHAMPIGNON | Mascarpone, Alpenrosen

TTTTT

KARAMELLISIERTES MOLKE-SOUFFLÉ | Sanddorn, weiße Schokolade

TTTTT

WALNUSSCREME | Birne, Sauerklee-Eis

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE | Hausgemachte Chutneys, Fruchtbrot

5-Gang 138,00 € | 7-Gang 158,00 € | 9-Gang 178,00 €

Unsere Sommelière Michaela Mair empfiehlt Ihnen gerne eine glasweise Weinbegleitung.

Das Menü wird nur tischweise serviert.

Vorspeisen

GÄNSEMASTLEBER

Rote Beete, Joghurt, Preiselbeeren

32,00 €

ASIETRA KAVIAR (50 G)

Sauerrahm, Buchweizenblinis

420,00 €

Zwischengerichte

BUCHWEIZEN-CHAMPIGNON-CREMESUPPE

Langoustinos

21,00 €

ROTE GARNELE

Aioli-Ravioli, Gemüse, Safran

32,00 €

KARTOFFEL

Asietra Kaviar, fermentierter Sellerie-Fond, geräuchertes Eidotter

86,00 €

Unsere Sommelière Michaela Mair empfiehlt Ihnen gerne auch eine Weinbegleitung glasweise.

Hauptspeisen

SCHWARZER KABELJAU

Artischocke, Basilikum, Räucherfisch-Schaum

49,00 €

SPANFERKEL

Kürbis, Apfel, schwarzer Knoblauch

49,00 €

REHRÜCKEN

Topinambur, Pfifferlinge, Mandeln, Zitronen-Thymian

49,00 €

Unsere Sommelière Michaela Mair empfiehlt Ihnen gerne auch eine Weinbegleitung glasweise.

Käse und Sorbet

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

19,00 €

SORBET AUSWAHL

je Kugel 6,00 €

Desserts

KARAMELLISIERTES MOLKE-SOUFFLÉ
Sanddorn, weiße Schokolade

26,00 €

WIESEN-CHAMPIGNON
Mascarpone, Alpenrosen

26,00 €

WALNUSSCREME
Birne, Sauerklee-Eis

26,00 €

Unsere Sommelière Michaela Mair empfiehlt Ihnen gerne glasweise Süßweine,
sowie ausgesuchte Digestifs.