

ALPENHOF GENIESSER MENÜ



Apérohäppchen

„Dry Age“ Sashimi von der Goldforelle

Aguachile-Vinaigrette | Minze | Leinsamen

Leicht geräucherter Saibling

Erbsen-Bohnen Salsa | Flusskrebs-Sabayon | Backerbse

Gefüllte Zucchiniblüte

Pfifferlinge | Berg-Safran | Piment d'Espelette

Gebackener Wagyu-Rinderrücken „Wellington Style“

Spinat | Sauce Bernaise | Shittake

Wachauer-Marille

Rucola | Frischkäse

„Mieze Schindler“ Erdbeere

Basilikum | Yuna Edelweiß 37 % | Joghurt

Süße Spielereien

Auf Wunsch gerne folgender Zusatzgang:

BBQ-Nackeln vom Duroc-Schwein

Süßkartoffel | Gewürzjoghurt | Dörripflaume | Senf ... Aufpreis 20,00 €

3 Gänge... 125 € | 4 Gänge... 135 € | 5 Gänge... 145 € | 6 Gänge... 155 €

