

ALPENHOF GENIESSER MENÜ



Apérohäppchen

Leicht gebeizte Forelle

Kohlrabi | Senf | Estragon

In brauner Butter confierter Sellerie

Eigelb | Geflügel-Reduktion | Petersilie

Tranche vom Wildfang Zander

Mais-Flusskrebis-Bisque | Lauch | Pomme Soufflé

6 Wochen „Dry Age“ Lamm vom Michaln Hof

Feige | Artischocke | Polenta

Tuxer Heu

Wiesenkräuter | Granny Smith

Himbeere

Bauerntopfen | Fichte | Hafer

oder

Tiroler Käsevariation

Früchtesenf | Trüffelhonig

Süße Spielereien

Auf Wunsch gerne folgender Zusatzgang:

Bella Rosa Kartoffel aus dem Zillertal

Zwiebel | Schnittlauch | „Baeri“ Kaviar von Walter Grüll ... Aufpreis 20,00 €

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

