



GENIESSER STUBEN-MENÜ

Apérohäppchen

Duett von der Forelle

Gewürz-Gurke | Sauerklee | Radieschen

Leicht geräucherter Saibling

Flusskrebs-Sabayon | Backerbse | Dill Beurre Blanc

Weißer Spargel-Eierstich

Frühlingsragout | „Baeri“ Kaviar-Grüll | Vin Jaune

Tiroler Wachtel vom „Untersillerhof“

Artischocke | Brennessel | Morchel

Schafmilch-Joghurt

Rhabarber | Zitronen-Thymian

Himbeere

Buchweizen | Miso | Weizengras

Süße Spielereien

Auf Wunsch gerne folgender Zusatzgang:

Tranche vom Zillertaler BBQ-Wagyu Rücken

grüner Spargel | Bärlauch | Sauce Bordelaise

Aufpreis 30,00 €

3 Gänge € 125 | 4 Gänge € 135

5 Gänge € 145 | 6 Gänge € 155

Nur auf Vorbestellung bis 21.00 Uhr des Vorabends.
Die Genießerstube ist von Mittwoch bis Samstag geöffnet.