A COLLECTION OF

EXPERIENCE

GREIFENBURGER BIO LACHSFORELLE

Fine de Claire | Kumquats | Bio Gurke

GÄNSELEBER

Brombeere | Schokoladen Erde | Brioche

GERÄUCHERTER AAL

Hokkaido Kürbis | Nori | Beurre Blanc

VENUS MUSCHEL

Topinambur | Daikon | Venus Muschel Dashi

WAGYU A5 & ALPENSTÖR KAVIAR

Perigord Trüffel | La Ratte Kartoffel | Sauerrahm

KALBSBACKEN

Rotkraut | Portwein Birne | Schmorgemüse

TOM KHA

Kokos | Chili | Nishiki Reis

SIEBEN GANG MENÜ 150

SECHS GANG MENÜ 135

(ohne Wagyu)

FÜNF GANG MENÜ 125

(ohne Gänseleber und Wagyu)

VIER GANG MENÜ 110

(nach eigener Wahl)

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE

GH CLASSICS

VORSPEISEN	
Klassisches Rindertatar Rote Zwiebel Josephbrot	24
Oktopus Rotkraut Salsa Romesco Marille	24
Island Lachs Erdäpfel Granny Smith Radieschen	24
Ziegenkäse Crème Brûlée Mango Gurke Basilikumkresse	22
SUPPEN	
Consommé vom Rind Grießnockerl Wurzelgemüse	10
Steinpilzcremesuppe Sherry Salzzitrone	10
ZWISCHENGÄNGE	
Flambierte Black Tiger Garnelen Avocado Ochsenherz-Tomaten Safran Aioli 26 Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert.	/34
Zur Wahl drei Garnelen oder fünf Garnelen	
Steinpilz Karotte Black Mole Erbse	26
HAUPTGÄNGE	
Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogerlsalat Kernöl	35
Châteaubriand Grain-Fed Angus Erdäpfel Mousseline Glasiertes Gemüse zweierlei Saucen	
Für zwei Personen	130
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch tranchiert	
Wolfsbarsch Chipotle Aioli Radieschen Vinaigrette Gegrilltes Bio Gemüse	 82
Dieses Gericht wird in einer Salzkruste gegart und anschließend	
an Ihrem Tisch filetiert	
Gebratene Seezunge Babyspinat Beurre Blanc	68
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert	

Offene Ravioli | Shio Koji Fond |

Pilze | Dehydrierter Kräutersponge

26