

GRAND LUNCH
EXPERIENCE

GETRÜFFELTE BIO SELLERIE CREMESUPPE

Sellerie Stroh

BACHFORELLE

Semmelkren | Wurzelgemüse | Kren

HEIDELBEER

Joghurt | Topinambur

DREI GANG MENÜ 55

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

VEGETARISCHES MENÜ

GETRÜFFELTE BIO SELLERIE CREMESUPPE

Sellerie Stroh

PERLGRAUPEN RISOTTO

Bergkäse | Mini Rüben

HEIDELBEER

Joghurt | Topinambur

DREI GANG MENÜ 50

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

GEDECK 7

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

À LA CARTE

GH CLASSICS

VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar | Gepickelte Rote Zwiebel |
Joseph Brot 24

Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke |
Basilikumkresse 22

Island Lachs | Senf Kaviar | Granny Smith |
Sauerrahm 24

SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 10

Topinambur Cremesuppe | Périgord Trüffel 10

ZWISCHENGÄNGE

Kürbisrisotto | Sainte-Maure | Kürbiskern Pesto |
Kräutersalat 24

Black Tiger Garnelen | Tom Kha Aromen | Shiitake Pilze |
Zuckerschoten 29

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb |
Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl 35

Rindsfiletsteak 150 g | Gegrilltes Bio Gemüse |
Sake-Trüffel Sauce 48

Von unserem Lavastein Grill

Bio Isländer Lachs | Bimi Brokkoli |
Miso Hollandaise | Gepickelte Rote Zwiebel 35

Hausgemachte Pasta | Périgord Trüffel |
Thymian Butter 26

DESSERTS

„Laubhaufen“
Kürbis | Sanddorn | Vanille 16

What the S.....?
Marille | Kokos | Ombre Schokolade 16

GEDECK 7

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