

Mountain Dining

Variation vom Steinpilz

Wein: Grüner Veltliner, Garliderhof

Consommé vom Ziegenkitz mit Schwarzwurzel-Tortellini

Wein: Sauvignon, Ebnerhof

Dreikorn-Risotto mit Ringelblumen, Golden-Gel-Käse und frischem Sommertrüffel

Wein: Elda, Nusserhof

Sorbet vom Sauerklee

Zweierlei vom „Pustrer Sprinzen“ mit Bio-Gemüse und Hafer-Kroketten

Fleisch vom Hof „Unter-Oltl“
Gemüse vom Hof „Schwarzer Adler“

Wein: Lagrein „Quirein“, Pranzegg

Soufflé von zweierlei Valrhona-Schokolade mit hausgemachtem Bratapfeleis

Wein: Sweet Claire, Lieselehof

Menü inkl. Aperitif

€ 59,-

inkl. Aperitif, korrespondierenden Weinen, Digestif und Kaffee

€ 84,-