

# 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,-