

Vorspeisen

Wildgeflügel Consommé
Wurzelgemüse / Liebstöckel / Pilze / Gänseleber-Knöderl
17,00

Taproom Sushi
Alpengarnelen Maki / Paprika-Luftkissen / Hausgemachte Tamari Sauce
20,00

Russisches Pranznhof Ei
Kate&Kon Kaviar / Kartoffelblini / Karfiol / Sauerrahm
19,00

Kürbis Waffel
Chorizo Mayo / Frischkäse / Eingelegter Kürbis
Frisee / Feige
16,00

Hauptspeisen

Wildfang Zander
Beluga Linsen / Knuspriger Zander Speck
Petersilie / Vadouvan / Banane / Zucchini
39,00

„Sharing is Caring“
Frittierte Kräuterferkelstelze vom Grilly
Kartoffelpüree / Bierrettich-Salat / Radieschen
Apfelkren / Kümmelsafterl
pro Person 26,00

Kohlrabi und Lauch
Gedämpfter-Geräucherter-Soja-Kohlrabi
Ofen Kohlrabi / Kartoffel-Lauch-Püree / Vogerl
Noriblatt-Lauch-Mosaik / Schwarzbrotchips
35,00

Filet vom Tiroler Almrind
„Beef Wellington“
Zweimal Petersilienwurzel / Eingelegte Pfifferlinge / Trüffel
Trüffeljus
49,00

Dessert

Is des a Tiramisu?
Mascarpone / 93° Kaffee / Vanillecreme
Weißes Schoko-Eis von der Salzburger Bio Schokolade
16,00

Weißer Bio Schokolade - Rhabarber
Weiße Schoko Ganache / Rhabarber-Kompott
Sesam-Eis / Sesam-Hippe / Maldon Salz
18,00

Zwetschken-Germknödel
Pflaumen-Eis / Pflaumen Chutney / Eingelegte Pflaume
Mohn-Crumble / Shiso-Coullis / Kamillen-Öl
17,00

Tête de Moine
Schwarze Nüsse / Quitte
17,00

Wir verrechnen 4,00 Euro für Gedeck



TAPROOM
RESTAURANT

Taproom-3-Gang-Menü

Wildgeflügel Consommé
Wurzelgemüse / Liebstöckel / Pilze / Gänseleber-Knöderl

Ausgelöste Wachtel
Dattel-Maroni Fülle / Karotten-Tatare / Kerbel
Karotten Mayo / Sternanis

Is des a Tiramisu?
Mascarpone / 93° Kaffee / Vanillecreme
Weißes Schoko-Eis von der Salzburger Bio Schokolade

62,00
mit Bierbegleitung 74,00

Taproom-5-Gang-Menü

Russisches Pranznhof Ei

Wildgeflügel Consommé

Wildfang Zander

Rinderrücken a la Bolognese

Weißer Bio Schokolade - Rhabarber

100,00
mit Bierbegleitung 120,00