

Degustationsmenü

4 Viertl Stub´n und Hutsteiner

Tatar vom Saibling

Stunden Ei Creme | gebeizt gehobelter Eidotter | eingelegte Senfkörner | Sauerrahm Gelee
marinierte Kräuter | aufgepoppter Einkorn

* * * * *

Schaumsuppe aus Knollensellerie

Gala Royal Apfel | Maronen

* * * * *

Duett von der Innviertler Kalbin

(rosa Rücken sous-vide | geschmortes Backerl)
Kartoffel-Flan | Perlzwiebel | Röstzwiebel-Creme | Karotte

* * * * *

Texturen aus Beeren und Schokolade

Mousse aus der Valrhona Tamariva 38%
Beeren Gel | rehydrierte Beeren | eingelegte Beeren