

FINE DINING

by Toni Komrowski

KULINARIUM MENU	4 GANG / COURSE	€ 89
SEVEN SKY MENU	5 GANG / COURSE	€ 99
	6 GANG / COURSE	€ 109

A LA CARTE

EINZELN WÄHLBAR AUS
DEN MENÜS

GEDECK €8,90 P.PERSON



WEINBEGLEITUNG

WINE PAIRING

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%

ALCOHOL FREE PAIRING

4 GANG / COURSE	€ 36
5 GANG / COURSE	€ 42
6 GANG / COURSE	€ 48

DAS KULINARIUM

MENÜ

DER DAUERBRENNER

APERÖ
GEBÄCK



GEHACKTES JUNGSTIERFILET

Tatar Style | Senf | Zwiebelrelish | Dotter

KLEIN € 19
GROSS € 36



SAFRANSCHAUMSUPPE € 12,50

Garnelenmosaik | Kräuter



TRÜFFELRAVIOLI € 17 | € 32

Herbstrüffel | Kohlsprossen



BIO SEESAIBLINGSFILET € 39

vom Nockberg | Pastinake | Azina | Kartoffelcrunch



SORBET



JUNGSTIERFILET "WINTER NACHT"

€ 49

*Schwarzwurzel-Vanillecreme | Nashibirne |
Haselnussasche | Holzkohlekruste*



WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

€ 15

Soufflee Art | Himbeersorbet | Himbeerkern

SEVEN SKY

MENÜ

DEZEMBER

APERÖ
GEBÄCK



NUART SCHAFSKÄSE

Knuspermantel | Kürbis | Orange | Kresse

€ 14



BIO GANS

Consommé mit Einlage | Tarte | mariniert

€ 12,50



WILDER HASE

Ragout fin | Rücken | Topinambur | Briocheknödel

€ 22 | € 32



LACHSFORELLE

Grapefruit | Sauce Maltaise | Hokkaido Kürbis | Kräuteröl

€ 32



SORBET



KALB - ROSA - GESCHMORRT

Schwarzwurzel | Rosmarin | Erdäpfel

€ 39



"VANILLESCHOTE"

cremige Madagascarvanille im knackigen Zartbittermantel

€ 18

oder KÄSE TRIO