

FINE DINING

by Toni Komrowski

KULINARIUM MENU
SEVEN SKY MENU

4 GANG / COURSE	€ 89
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

SEVEN SKY – GANS'L

MENÜ

APERÖ GEBÄCK



NUARTS SCHWAZES SCHAF

Creme | krosser Cannellonie | Salbeischaum | Butternutkürbis € 15



SCHWARZWURZEL IM TRÜFFELSCHAUM

Kohlsprossen | Thymian-Erdäpfelpolster | Herbsttrüffel € 18



GLASIERTE FASANBRUST

Maishaube | Apfel | Topinambur € 18 | 32



CONFIERTES LACHSFORELLENFILET

Weißkraut | Risotto | Orangenblütenchutney € 35



SORBET



BIO WALDVIERTLER GANS'L

Briochnödel | Apfelrotkraut | Portwein | Haselnuss € 48



PISTAZIEN CREME BRÜLEE

dunkler Schokolade | Zwetschken Zimteis | Tartlett € 15

WALDVIERTLER GANS'L BRUST € 45

WALDVIERTLER GANS'L KEULE € 48

Knödel | Apfelrotkraut | Haselnuss

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



ZARTES STIERFILET € 49

Schwarzwurzel | Wacholdersauce | Sauce Maltaise



WEISSES SCHOKOKÜCHLEIN € 15
"SOUFFLE"

Himbeersorbet | Himbeerkern