

alpes

Wir versuchen Ihre Empfindungen auf den Höhepunkt zu bringen um das Wesentliche zu entdecken.

Native Emotionen wecken um in den Bereich der geschmacklichen Erinnerungen einzudringen.

Dank der Wiederentdeckung von vergessenen uralten Gartechniken entstehen Gerichte, welche ökologisch und nachhaltig sind, die man immer wieder essen möchte.

4 mal herzhaft

bachforelle geräuchert mit wacholder und rosmarin
artischocke, topinambur und eigelb²

gnocchi mit schwarzen kastanien
alpkäse und rote zwiebel

wald ente
emulsion der ente und moos sauce

unser apfelkuchen
stoanpeppele und kalterer äpfel vom Schörgau feld

€ 63,00

5 nach leichtigkeit

wintersalat
brokkoli, blumenkohl und kastanie

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse
tortellini gefüllt mit "rübenkraut"

„spaghetti al burro“
naturhefe von der vernatschtraube vom Pranzegg

berg saibling (medium)
lauchcreme, paprika und kardamom

warme „panna cotta“
heu und schwarze birne

€ 73,00



mitnondur

sarner fleisch – afingsbruck hof – imkereiverein sarntal – hofmanufaktur kral –
stoandl hof – chocolatier oberhöller – milch von helgas kühen