

A COLLECTION OF
EXPERIENCE

GREIFENBURGER BIO LACHSFORELLE

Fine de Claire | Kumquats | Bio Gurke

GÄNSELEBER

Brombeere | Schokoladenerde | Brioche

GERÄUCHERTER AAL

Hokkaido Kürbis | Nori | Beurre Blanc

VENUS MUSCHEL

Topinambur | Daikon | Venus Muschel Dashi

WAGYU A5 & ALPENSTÖR KAVIAR

Perigord Trüffel | La Ratte | Sauerrahm

KALBSBACKEN

Rotkraut | Portwein Birne | Schmorgemüse

TOM KHA

Kokos | Chili | Nishiki Reis

SIEBEN GANG MENÜ 150

SECHS GANG MENÜ 135

(ohne Wagyu)

FÜNF GANG MENÜ 125

(ohne Gänseleber und Wagyu)

VIER GANG MENÜ 110

(nach eigener Wahl)

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE
GH CLASSICS

VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar | Rote Zwiebel | Josephbrot 24

Oktopus | Kürbis | Yuzu Ponzu | Patatas Bravas 24

Island Lachs | Senf Kaviar | Granny Smith | Sauerrahm 24

Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke | Basilikumkresse 22

SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 10

Topinambur Cremesuppe | Perigord Trüffel 10

ZWISCHENGÄNGE

Flambierte Black Tiger Garnelen | Avocado | Ochsenherz-Tomaten | Safran Aioli 26/34
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert.

Zur Wahl drei Garnelen oder fünf Garnelen

Stör aus den Kalkalpen | Schmorgurke | Wurzelspeck | Nori 34

Hausgemachte Pasta | Perigord Trüffel | Thymian Butter 26

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl 35

*Châteaubriand Grain-Fed Angus | Erdäpfel Mousseline | Glasiertes Gemüse
Sauce Bernaise | Sauce Bordelaise* 150
Für zwei Personen

Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch tranchiert

*Wolfsbarsch | Chipotle Aioli | Chimichurri
Bimi Brokkoli | Chioggia Rüben* 84

Dieses Gericht wird in einer Salzkruste gegart und anschließend an Ihrem Tisch filetiert

Gebratene Seezunge | Babyspinat | Beurre Blanc 70

Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert

Offene Ravioli | Shio Koji Fond | Pilze | Kamille | Dehydrierter Kräutersponge 26

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten