

## Genuss an der Grenze



### APERÖ

BERGSEE IM NORI-KEGEL

Nori / Saibling / Schnittlauch

ALMWÜRFEL MIT ZWIEBELGLANZ

Bergkäse / Rote Zwiebel / Schwarzer Knoblauch

GERLOSER SAUERTEIGKNUSPER MIT KRAUT

Ziegenkäse / Sauerteigbrot / fermentiertes Kraut

### AMUSE BOUCHE

ALMSUPPE VOM GRAUKÄSE

Graukäse / Croutons / Schnittlauch

### GENUS AN DER GRENZE MENÜ:

8 – Gänge: EUR 175,-

5 – Gänge: EUR 135,-

## MENÜ GENUSS AN DER GRENZE

### GARTENROLLE VON DER ROTEN RÜBE

Rote Beete / Kren / Kürbiskerne / Salbei

### TIROLER BROTZEIT

Bauernbrot / Fichtenwipfel / Hirsch / Topfen  
Wurzelgemüse / Fermentierte Butter

### ALMOCHSE MAL ANDERS

Ochsenfilet / Eigelb / Eachtling / Petersilie

### SEESAIBLING MIT SÜSSKARTOFFEL<sup>3</sup>

Seesaibling / Süßkartoffel / Beurre Blanc

### ZIRBENTRAUM

Zirbe / Verjusvinaigrette

### BERGWACHTEL IN DOPPELTER AUSFÜHRUNG

Wachtel / Sellerie / Kirsche / Schwarze Walnuss

### ALPENKAVIAR

Heu / Brombeere / Hefe

### SÜDTIROLER APFELTRAUM

Apfel / Schokolade / Hippe / Zitronenmelisse

## PETIT 4

### SIASSE KRAPFEN

Moosbeere / Staubzucker / Krapfenteig

### Nähkästchen

Macarons / Pralinen / Marshmallows / Kekse  
Karamell