



16 VELOUTÉ VOM
KNOLLESELLERIE
Allerlei von der Rübe, Ingwer
& Tapioka ^{FGHLNO}

Vegetarisch

19 TARTELETTE VON WALD- & WIESENPIZZEN
Wintertrüffel, geröstete Macadamianüsse
& Liebstöckel-Pilz-Consommé ^{ACFGHMO}

Signature

21 GEBEIZTER ALPENSAIBLING
Rotes Sauerkraut, Kren & Gewürzapfel ^{DFGLM}

Signature

19 ROSENRAVIOLO
Marinierter Fenchel, Krustentierbisque & Verjus ^{ABCFGLMN}

35 STEAK VOM YELLOW-FIN TUNA
Leche de Tigre Beurre Blanc, geröstete Kohlsprossen
& Buchweizen ^{ABDFGHLNO}

35 KONFIERTER EDEL-SAIBLING
Sauce Vin Jaune, Tarhonya
& Auszug von Karotten ^{ADFGHO}

Vegan

24/32 ERDÄPFEL GNOCCHI
& TEMPURA ARTISCHOCKE
Trüffelnage, Hartkäse & junger Blattspinat ^{AFFMO}

16 WEISSE "ZOTTER"-SCHOKOLADENTARTE
Kakao-Mürbteig, Lebkuchen
& allerlei von der Passionsfrucht ^{ACGHO}

15 GEFLÄMMTER BRILLAT-SAVARIN
Eingekochte Walnüsse, Gewürzbirne
& Nusscrunch ^{ACGHMO}

Signature /vegan

16 GEEISTE POLENTAFLAMMERI
Gurke, Sanddorn & weiße Reisschokolade ^{HO}

TATAKI VOM
BIO-RINDERFILET 24
XO-Sauce, Erdnuss-Dressing
schwarzer Rettich & Algensalat ^{ABEFGHMNO}

"GEBACKENES SCHÖCKELLAND-EI" 16
Heimischer Vogelsalat, Vulcano Rohschinken
GGA-Kernöl & geröstete Knoblauchaioli ^{ACFGHMO}

KRÄFTIGE RINDSUPPE 10
Eistich, Geflügelpofese
& Wurzelwerk ^{ACFGHLM}

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 29
Vom Kalbsrücken, Butter-Petersilerdäpfel
& gerührte Preiselbeeren ^{ACGHO}

RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCHKALB 35
Wurzeln & Knollen, Erzberg-Pilz
& Heidelbeer-Jus ^{FGHLMO}

RINDERFILET "CAFÉ DE PARIS" 42
Pommes Macaire, Mangold
& Wintertrüffel-Madeirajus ^{ACFGHMO} im Menü +5

Signature
BIO "PAPRIKAHENDL 2.0" 32
Rösterdäpfel, Paprikaallerlei & Liebstöckel ^{CFGHLM}

JOGHURT-MÜSLI-SCHNITTE 16
Geröstetes Kokosmark, Himbeere & Estragon ^{ACHNO}

DESSERTVARIATION *ab 2 Personen* 16 p.P.
Das Beste aus der Patisserie & unsere
Idee vom Käse im Dessert
zum Gustieren und Hineinschmecken ^{ACFGHO}

BEST OF KÄS 17/21
Nussbrot vom "Edegger", hausgemachte
Chutneys & eingelegten schwarzen Nüssen ^{CGHO}

vorne weg
hauptsächlich
danach

WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ AUS DER KARTE,

bestehend aus Vorspeise und / oder Suppe, Hauptgang & Dessert: 3 Gänge: 59 | 4 Gänge: 72 | 5 Gänge: 82 (nur tischweise)

ABENDGEDECK: Ofenfrisches Sauerteigbrot, Meersalz-Krenbutter, Kräuter-Pesto-Topfen,
Trüffelsalami von Tartufo Prestige: 5,50

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

WIR SIND STOLZ AUF:





16 CELERIAC VELOUTÉ
assorted root vegetables, ginger
& tapioca ^{FGHLNO}

vegetarian

19 TARTLET OF FOREST & MEADOW MUSHROOMS
winter truffle, roasted macadamia nuts
& lovage-mushroom-consommé ^{ACFGHMO}

Signature

21 CURED ALPINE CHAR
red "Sauerkraut", horseradish & spiced apple ^{DFGLM}

Signature

19 ROSE RAVIOLO
marinated fennel, shellfish bisque & verjus ^{ABCFLMN}

35 STEAK OF YELLOWFIN TUNA
leche de Tigre beurre blanc, roasted Brussels sprouts
& buckwheat ^{ABDFGHLNO}

35 CONFIT PREMIUM CHAR
vin jaune sauce, tarhonya
& selection of carrots ^{ADFGHO}

vegan

24/32 POTATO GNOCCHI & TEMPURA ARTICHOKE
truffle cream, hard cheese
& young leaf spinach ^{AHFMO}

16 WHITE "ZOTTER" CHOCOLATE TART
cocoa shortcrust pastry, gingerbread
& assorted passion fruit ^{ACGHO}

15 FLAMED BRILLAT-SAVARIN
candied walnuts,
spiced pear & nut crunch ^{ACGHM}

Signature / vegan

16 CHILLED POLENTA FLUMMERY
cucumber, sea buckthorn & white rice chocolate ^{HO}

TATAKI
OF ORGANIC BEEF FILET 24
XO-Sauce, peanut dressing
black radish & seaweed salad ^{ABEFGHMNO}

BAKED "SCHÖCKELLAND" EGG 16
local lamb lettuce, Vulcano raw ham
GGA pumpkin seed oil & roasted garlic aioli ^{ACFGHMO}

STRONG BEEF BROTH 10
cooked egg garnish, poultry French toast
& root vegetables ^{ACFGHLM}

ORIGINAL "WIENER" SCHNITZEL 29
veal back, butter-parsley potatoes
& stirred lingonberries ^{ACGHO}

BACK OF LOCAL VENISON CALF 35
roots & tubers, "Erzberg" mushroom
& blueberry jus ^{FGHLMO}

TENDERLOIN "CAFÉ DE PARIS" 42
macaire potatoes, swiss chard
& winter truffle Madeira jus ^{ACFGHMO} in the menu +5

Signature
ORGANIC "PAPRIKA CHICKEN 2.0" 32
roasted potato, assorted bell peppers & lovage ^{CFGHLM}

YOGURT MUESLI SLICE 16
roasted coconut purée, raspberry
& tarragon ^{ACHNO}

DESSERT VARIATION *for 2 people and more* 16 p.P.
the best from the patisserie & our idea
on cheese in dessert
to savor and taste ^{ACFGHO}

BEST OF CHEESES 17/21
nut bread from Edegger, homemade
chutneys & pickled black nuts ^{CGHO}

tostart

maincourse

afterwards

CHOOSE YOUR INDIVIDUAL MENU FROM THE CARD,

consisting of starter and/or soup, main course & dessert: 3 courses: 59 | 4 courses: 72 | 5 courses: 82 (only possible per table)

EVENING COVER FEE: freshly baked sourdough bread, sea salt-horseradish butter, herb pesto cream & truffle salami from Tartufo Prestige: 5,50

All prices in Euro.

WE ARE PROUD OF:

