

# TAGESKARTE

## VORAB

### Gerösteter Blumenkohl

Fermentierte Kartoffel,  
Onsenei und Ingwer 12 €

### Petersilienschaumsuppe

Meerrettich,  
Röstzwiebelcreme und  
Kräuteröl 12 €

### Büffelleber-Pastete

Eingelegter Radicchio,  
Traubengelee und  
schwarze Walnuss 17 €

2019 Aligoté, Domaine Francois  
Carrilon 0,1l 6,80 €

### Büffel-Beuscherl

Schwarzwurzelragout,  
gegrillter Lauch,  
Spinatknödel  
und Kapern 26 €

## Gefüllte Süßkartoffel Tascherl

Mandeln, geröstete Hefe,  
Salbei, Kürbis und  
Büffelparmesanschaum  
18 €

2017 Adaro, Bodegas Prado Rey  
0,1l 6,00 €

## HAUPTGERICHTE

### Gegrillter Waller

Grüne Tomaten,  
Schwarzwurzelvariation,  
Chorizzo, Urgetreiderisotto  
und Räucherfisch  
Beurre Blanc 29 €

## Zweierlei vom Büffel

Tafelspitz und Züngerl mit  
Blaukrautcreme, gefülltem  
Topinambur, Rosenkohl und  
eingelegten  
Waldpilzen 28€

## DESSERTS

### Schokoladenzigarre

Bratapfelsalat, fermentierte  
Trauben, Cornflakes-Eis &  
Schokoladenerde 12 €

### Kürbiskuchen

Zitronenbuttercreme,  
Vanilleeis und Kerndlöl 10 €

### Duc de Borgogne

Chioggia Beete, Senfkaviar,  
Brunnenkresse und Cassisholz-  
Birnen Sud 12 €

### Kräuter-Zitronensorbet

kleines Haderner Bier 5€