

Vorspeisen

Kürbissuppe vom Grünen Hokkaido
Kürbis aus dem Garten / Grüner Paprika / Kernöl
Geröstete Kürbiskerne / Chia Samen
12,00

Tiroler Kartofflblattl
Piment s'Espelette-Sauerkraut / Gebratene Blutwurst
Räucherforellenschaum
16,50

Tomatengarten
Tomatenraritäten aus eigenem Anbau / Himbeeren
Pumpenickel / Frischkäse / Ruccola
14,00

Handgeschnittenes Asiatisch Mariniertes Beef Tatar
Kartoffelrösti / Erdnüsse / Miso Majo / Pak Choi
18,00

Hauptspeisen

Weißer Waller à la Bouillabaisse
Kerbelwurzeln / Flusskrebs-Sellerie-Ravioli / Aktivkohlehippen
32,00

Zwiebelrostbraten von Zotter's Huftsteak
Mini Paprika gefüllt mit Rotem Paprika / Totentrompeten-Couscous
Zwiebelringe
30,00

Saltimbocca vom Tiroler Milchkalb
Salbei Gnocchi / Mangalitzza-Speck
Georg's Bohnen / Frittierte Kapern
29,50

Georg's Tempe [Fermentierte Sojabohnen]
Gebratener Blumenkohl und Brokkoli / Blumenkohlpüree
Hausgemachte Kürbis-Gyoza
Sojasauce-Vinaigrette aus eigener Produktion – 5 Monate
28,00

Desserts

„Falscher Wachauer Marillenknödel“
Topfenmousse / Marillen-Kompott / Butterbrösel / Marillen-Sorbet
14,00

Taproom Milchschnitte
Waldhonig-Eis / P.A.D.A.W.A.N.-Buttermilch-Schaum / Malzhippen
12,00

Tiroler Moosbeernocken
Vanilleeis
13,00

5 Monate gereifter Pecorino
Eingelegte Rotwein-Feigen
Hausgemachtes Schwarzbrot vom Ernst
12,00

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



Taproom-3-Gang-Menü

Kürbissuppe vom Grünen Hokkaido
Kürbis aus dem Garten / Grüner Paprika / Kernöl
Geröstete Kürbiskerne / Chia Samen

Rosa Gebratene Entenbrust
Topinambur-Püree / Koji-Reis aus dem Burgenland
Kürbis-Chutney / Daikon-Rettich

Taproom Milchschnitte
Waldhonig-Eis / P.A.D.A.W.A.N.-Buttermilch-Schaum / Malzhippen

46,00
mit Bierbegleitung 55,00

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

75,00
mit Bierbegleitung 90,00