



## 4 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH

Marinierter Kürbis  
Crème fraîche – Butterapfel – Röstbrot

Getrüffelte Topinambur-Schaumsuppe

Safranrisotto

Variation vom Lindhof-Apfel  
Tarte – Ragout – Vanilleeis

49.00 – Weinbegleitung 30.00

---

## 6 GÄNGE MENÜ

Terrine vom heimischen Saibling  
Kren – Kaviar

Coquilles Saint-Jacques  
Beluga-Linsen – Rosenkohl – Champagnerschaum

Konfierter Loup de Mer  
Sepiarisolini – Pak Choi – Bouillabaisse-Fond

Ente gut, alles gut  
Raviolo – Foie gras – Selleriepüree – Sternanisfond

Duett vom Tiroler Weiderind  
Filet – geschmorte Backe – Schmorgemüse – Petersilienpüree

Dessert von der Mandarine

87.00 – Weinbegleitung 50.00



## VORSPEISEN & SUPPEN

Essenz vom Ochsen Ravioli – Gemüse	7.50
Bouillabaisse von Süßwasserfischen Flusskrebse – Ravioli – Safran	17.00
Gebackenes Lindhof-Ei Rahmspinat – Kartoffel – Trüffelschaum	16.50
Handgeschnittenes Beef Tatar geröstete Focaccia – Wachtelei	22.00

## HAUPTSPEISEN

Gebratenes Welsfilet Wurzelsud – Kren-Schnittlauch-Sauce	22.00
Im Ganzen gebratener Seeteufel Fenchel-Tomaten-Gemüse – Zitronengnocchi	für zwei Personen pro Person 33.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50
Gratinierte Lammkrone Ratatouille – Polenta	ab zwei Personen pro Person 34.00
Dry Aged Entrecôte glasierte Schalotten – Pastinakenpüree – Cafe de Paris	36.00



## SÜSSES

*Süß nährt, besänftigt und wirkt kühlend und schwer.*

*Bei angemessenem Konsum wirkt sich dieser Geschmack positiv auf den Körper aus,  
da er alle Körpergewebe stärkt und die Gesundheit von Haut, Haar und Stimme fördert.*

Warmer Schokokuchen Birne – Ingwer – Sauerrahmeis	13.50
Apfelstrudel Alpenrose Ragout – schaumig – eisig	8.50
Sorbetvariation	7.50
Käseauswahl	9.00