



4 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH

Die Tomate
marinierte alte Sorte – Zitronen-Verven – Focaccia

Schaumsuppe vom Lindhof Mangold

Gebackene Zucchini-Blüte vom Lindhof
Safranschaum – frische Erbsen – Ricotta-Füllung

Rhabarber und Champagner
Waldmeistergranite – Rhabarbersorbet – leicht gelierter Champagner

49.00 – Weinbegleitung 30.00

6 GÄNGE MENÜ

Unser Vitello Tonnato
marinierter Yellowfin Tuna – rosa Milchkalb

Erbsen-Champagner-Schaumsuppe
Tiroler Speckchip – Kerbel

Schwoicher Kwell-Saibling im Mangoldmantel
Saiblingskaviar – Risollini

Galantine vom Lindhof-Gockerl
Foie Gras de canard Kern – Langpfeffersud

Reh vom heimischen Wald
rosa gebraten
Gewürzkruste – Selleriepüree – glasierte Portwein-Kirschen

Erdbeer-Sauerrahm-Schnitte
marinierte Erdbeeren – Zitronencreme – Erdbeersorbet

88.00 – 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

Heimischer Kwell-Saibling aus der Schwoich gebraten – Kohlrabipüree – Pfeffernage	27.00
Konfiertes Fjord-Lachs Erbsenpüree – Safrannage – frische Erbsen – getrocknete Tomate	26.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50
Gratinierter Brandenberger Milchkalbsrücken gebackener Kalbsschwanz – Kalbsjus – Selleriepüree	34.00



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