



4 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH

Marinierter Kürbis
süß-sauer – Cranberries – Kale

Schaumsuppe vom Lindhof-Topinambur
getruffelt

Rote Beete Ravioli
Tiroler Schafskäse – Quitten-Chutney

Haselnuss & Nougat
Marinierte Mandarine – Mandarinsorbet

54.00 – Weinbegleitung 30.00

6 GÄNGE MENÜ

Saiblings-Röllchen
roh marinert – Granny Smith – Wakame

Langustenschaumsuppe

Gebratener Steinbutt
Zitronengrasschaum – Pak Choy – Sepiarisolini

Konfiertes Lindhof-Eigelb
pochierte Foie Gras – Topinamburpüree – schwarzer Trüffel

Zweierlei vom Lindhof-Lamm
gegrillte Paprika – Rosmarin-Jus

Soufflierter Brioche
Ribislespuma – Vanilleeis

94.50 – Weinbegleitung 50.00



VORSPEISEN & SUPPEN

Essenz vom Ochsenschwanz 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

In Butter gebratener Donau Waller Artischocke – konfiertes Lindhofeigelb – Krennage	24.00
Baby-Seeteufel im Ganzen Sepiagnocchi – Pak Choy	für 2 Personen pro Person 34.00
Tagliolini Hausgemacht – frischer Trüffel	24.50
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50
Chateaubriand vom Tiroler Weiderind Pommes Macarie – Speckbohnen – Sauce Bernaise	für 2 Personen pro Person 41.00



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