

-GENIESSER- -TAGESMENÜ-

IM RESTAURANT ESSKULTUR



-GENIESSER TAGESMENÜ*-

BOWL

Blattsalate | Gebeizter Saibling | Gegrillte Zucchini Rote Bete
Sonnenblumenkerne | Senf-Dressing

VORSPEISE

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis | Eingelegte Steinpilze

ODER

Beef Tartare vom heimischen Rind
Dreierlei von der geschmorten Paprika | Senfkaviar

Sellerie Apfel Shot

HAUPTSPEISE

Gebratene Brust vom Maishuhn
Schwarzwurzel Creme & Sous-vide gegart | Haselnusskrusteln | Thymiansauce

ODER

Hechtfilet aus hiesigen Gewässern
Trilogie vom Karfiol | Hechtravioli | Zitronengras Beurre Blanc

ODER

Paradeiser Couscous | Grillgemüse | Frischkäse

DESSERT

Maroni Tiramisu | Birne

SORBET

ODER

KLEINER WEICHKÄSE TELLER

-GEDECK-

Gesalzene Tiroler Butter | Aufstrich | Schopfspeck | Olivenöl von Thomas Egger
Maislinger Krustenbrot | Bio Schüttelbrot | Grissini Tischweise | Pro Person 4,9 €

-GENIESSER TAGES MENÜ- PRO PERSON 79€

Zu unserem Geniesser-Tagesmenü bieten wir täglich eine perfekt abgestimmte
Weinbegleitung aus über 80 verschiedenen Weinen sowie eine alkoholfreie Begleitung an.

***BEISPIEL MENÜ – WÖCHENTLICH, SAISONÄLE ÄNDERUNGEN**

-GENIESSER TAGESMENÜ*-

BOWL

Blattsalate | Rosa gebratenes Roastbeef | Gegrillte Pastinake
Schnittlauch | Tauerroggen | Kren-Dressing

VORSPEISE

Consommé vom Fieberbrunner Freilandhendl | Hendl Tascherl

ODER

Seidentofu-Mousse | Karotte | Shiitake

Tomaten-Paprika Shot

HAUPTSPEISE

Rücken vom Tiroler Hirsch | Grieß-Vanille-Knödel

Eingelegte Zwetschke | zweierlei vom Sellerie

ODER

Tiroler heimische Fisch-Paella | Tiroler Alpengarnele

Leoganger Safran-Risotto | Erbsen

ODER

Spinat-Ravioli | Pecorino | Zuckerschoten

DESSERT

Schokoladen-Tarte | Beeren

SORBET

ODER

KLEINER WEICHKÄSE TELLER

-GEDECK-

Gesalzene Tiroler Butter | Aufstrich | Schopfspeck | Olivenöl von Thomas Egger
Maislinger Krustenbrot | Bio Schüttelbrot | Grissini Tischweise | Pro Person 4,9 €

-GENIESSER TAGES MENÜ- PRO PERSON 79€

Zu unserem Geniesser-Tagesmenü bieten wir täglich eine perfekt abgestimmte
Weinbegleitung aus über 80 verschiedenen Weinen sowie eine alkoholfreie Begleitung an.

***BEISPIEL MENÜ – WÖCHENTLICH, SAISONÄLE ÄNDERUNGEN**

-GENIESSER TAGESMENÜ*-

BOWL

Blattsalate | Geräucherter Aal | Bulgur | Topinambur | Gurke | Joghurt-Dressing

VORSPEISE

Essenz von der Strauchtomate | Burrata-Ravioli | Basilikumöl

ODER

Confierter Bauch vom Wollschwein | Saltimbocca | Kartoffel | Wilder Brokkoli

Kohlrabi Birnen Shot

HAUPTSPEISE

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz | Schalotten

Kartoffel-Terrine | Dreierlei von der Karotte

ODER

Filet von der Reinanke | Cremige Gerste | Saubohnen

ODER

Stroganoff 2.0 | Hausgemachte Gnocchi | Rote Bete | Paprika Beurre Blanc

DESSERT

Stanzer Zwetschken Mille-Feuille | Vanille

SORBET

ODER

KLEINER WEICHKÄSE TELLER

-GEDECK-

Gesalzene Tiroler Butter | Aufstrich | Schopfspeck | Olivenöl von Thomas Egger
Maislinger Krustenbrot | Bio Schüttelbrot | Grissini Tischweise | Pro Person 4,9 €

-GENIESSER TAGES MENÜ- PRO PERSON 79€

Zu unserem Geniesser-Tagesmenü bieten wir täglich eine perfekt abgestimmte Weinbegleitung aus über 80 verschiedenen Weinen sowie eine alkoholfreie Begleitung an.

***BEISPIEL MENÜ – WÖCHENTLICH, SAISONÄLE ÄNDERUNGEN**