

Gourmet Menü

Huchen von Walter Grill

Oxalis Wurzel/ Bergamotte/ Winter Frisée/ Buchenpilze/Tapioka

Suppe von der Wildente

Brust und Keule/ Entenleber/ Rosenkohl/ Quitte

Perigord Wintertrüffel AP 10 €

Wildfang Adlerfisch

Calamaretti/Chicorée/Safran/Granatapfel/ Tagliatelle

Wildfang Zander

Strudelteig/ Lauch/ Knollenziest

Perigord Wintertrüffel AP 15€

Gebackener Bio-Dotter

Ausseer Lamm/ Jakobsmuschel/ Spinat/ Kartoffel

Alba Trüffel 15€ pro Gramm

Rind von Waldhauser Bio Hof

Seeteufel Leber/ Wirsing/ Petersilienwurzel

Perigord Wintertrüffel AP 15€

Käseauswahl von Waltmann

Schokoladen Soufflé von der Original Beans Schokolade

Flugmango

Gedeck 9 €

Je 0,1 l pro Gang

*4 Gang Menü 119 € Weinbegleitung 46 €
6 Gang Menü 159 € Weinbegleitung 68 €
8 Gang Menü 199 € Weinbegleitung 90 €
Gerne können Sie auch Gänge erweitern. 20€ pro Gang.*



Geiger Alm

Menü Vegetarisch

Oxalis Wurzel

Bergamotte/ Winter Frisée/ Buchenpilze/Tapioka

Pastinaken Cremesuppe

Rosenkohl/ Quitten

Perigord Wintertrüffel AP 10 €

Tagliatelle

mit weißem Alba Trüffel 15 € pro Gramm

Kartoffel-Lauchterrine

Knollenziest

Alba Trüffel 15€ pro Gramm

Gebackener Bio-Dotter

Spinat/ Puntarella/ Pinienkerne/Vegetarischer Jus

Perigord Wintertrüffel AP 15€

Roulade vom Wirsing

Petersilienwurzel/Karotten

Perigord Wintertrüffel AP 15€

Käseauswahl von Waltmann

Maroni

Strudelteig/Bratpfelpüree/Chanterelle

Gedeck 9 €

Je 0,1 l pro Gang

*4 Gang Menü 114 € Weinbegleitung 46 €
6 Gang Menü 154 € Weinbegleitung 68€
8 Gang Menü 194 € Weinbegleitung 90 €
Gerne können Sie auch Gänge erweitern. 20€ pro Gang.*

Bei Allergenen fragen Sie bitte uns.



Geiger Alm