

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Bachforelle & Lachsforelle
Avocado / Forellen Kaviar / Muschel

Gänseleber
Mousse / Praline / Eis / Ananas / Brioche

Hummer & Krebse
Pinzgauer Krebse / Krebsuppe / grüner Spargel / Erbsen

Skreifilet
Senfsauce / Ravioli / Kohlrabi / Buchweizen

Atlantik Steinbutt
Kirschtomaten/ Tapioka/ Artischocke / Kalbskopf

Fasan
Champagner Kraut / Erdäpfelpüree / Nüsse

Tauern Gams
Rücken / Schulter / Rote Rüben / Sellerie/ Moosbeeren

Österreichisches Rind
Trüffelsauce / Kürbispüree / Prime Rib / Beiried / Karfiol

Valrhona Schokolade
Soufflé / Wacholderbeeren Eis / Whisky Gelée

Zitrone
Granité/ Tarte / Espresso Luft / Citrus Caviar

3 Gänge Euro 95,--

6 Gänge Euro 155,--

8 Gänge Euro 175,--

Gedeck Euro 6,--

Für Zwei Personen

Nantaiser Ente
Brust mit Kürbis / Keule in Trüffelsauce

Pro Person Euro 45,--

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegan)

Rote Bete & Kopfsalatherzen
Mariniertes Gemüse / Soja -Eis

(Vegan)

Trüffel
Essenz / Klare Ravioli / Wirsing

(Vegetarisch)

70 Minuten Bio Ei
Kürbisgemüse / Trüffel Luft

(Vegetarisch)

Fettuccini
Petersiliencreme / Champagnerschaum

(Vegetarisch)

Flammkuchen
Brie de meaux / Trüffel Crème fraîche / Kresse

(Vegetarisch)

Himbeere in 4 Varianten
Törtchen / Praline / Sorbet / Süß-sauer

3 Gänge Euro 85,--

4 Gänge Euro 105,--

5 Gänge Euro 125,--

Gedeck Euro 6,--