

# Mayer's

## Restaurant

### MAYER'S DEGUSTATION

#### Lachsforelle & Seeforelle

Forellen Kaviar / Mosaik / Muschel / Flußkrebis

#### Gänseleber

Mousse / Praline / Eis / Ananas / Brioche

#### Maine Hummer

Melone / Hummer Sud / Kaiserschoten / Pflanzlerl

#### Kabeljauloin & Jakobsmuschel

Erbsen Mousseline / Wasabi / schwarze Oliven

#### Hecht & Huhn

Brunnenkresse / Artischocke / Spinatknödel / Osiertra

#### Gebratene Wachtelbrust

Apfel / Selleriewürfel / Selleriepüree / Fenchel

#### Wagyu Beiried & Prime Rib

Süßkartoffel / Romanesco / Trüffelsauce

#### Pinzgauer Lamm

Filet / Keule / Kräutermantel / Erdapfelnudeln / Auberginen Püree

#### Topfensoufflé

Zwetschge / Eis / Pecann Nuss

#### Valrhona Schokolade

Blaubeeren / Sorbet / Törtchen / Praline

3 Gänge Euro 95,--

6 Gänge Euro 145,--

8 Gänge Euro 165,--

Gedeck Euro 5,--

# Mayer's

## Restaurant

### MAYER'S VEGETARISCH & VEGAN

(Vegetarisch)

Bergkäse & Aubergine  
Eis/Crème/Chip/Tomatenmarmelade

(Vegan)

Waldpilze  
Essenz / Klare Ravioli/Grapefruit

(Vegetarisch)

70 Minuten Onsen Ei  
Kürbiscrème / Kürbisluft / Ingwersauce

(Vegetarisch)

Orzo Risotto  
Radicchio / Blauschimmelkäse / Champagnerschaum

(Vegetarisch)

Variation von Rohmilchkäse

(Vegetarisch)

Mango & Limone  
Tarte/geeiste Praline/Sorbet

3 Gänge Euro 85,--

4 Gänge Euro 105,--

5 Gänge Euro 125,--

Gedeck Euro 5,--