

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Bachforelle & Lachsforelle

Avocado / Forellen Kaviar / Muschel

Gänseleber

Mousse / Praline / Eis / Erdbeere/ Rhabarber / Brioche

Hummer & Krebse

Pinzgauer Krebse /Krebssuppe / Spargel / Quíno

Skreifilet

Kartoffelschaum/Frühlingslauch/Jungzwiebel Jus

Atlantik Steinbutt

Kirschtomaten/ Tapioka/ Artischocke / Kalbskopf

Taube

Crépinette von der Taube/Passionsfrucht/Morchel / Couscous

Österreichisches Rind

Prime Rib /Beiried / Spargel / Erbsenpüree/Rote Zwiebel/Brandteig Gebäck

Pinzgauer Lamm

Rücken / Ossobuco / Paprika /Pesto/ Auberginen Lasagne

Topfen Soufflé

Gurkensorbet/Zuckerwatte/Ananas/Gin-Tonic-Gelée

Zitrone

Granité/ Tarte / Espresso Luft / Citrus Caviar

3 Gänge Euro 95,--

6 Gänge Euro 155,--

8 Gänge Euro 175,--

Gedeck Euro 6,--

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegan)

Spargel, Chicoree & Orange
Spargel mariniert & gebraten / Orangen Eis

(Vegan)

Österreichischer Spargel
Suppe / Kokosnuss / Karottenravioli

(Vegetarisch)

Gebackenes Bio Ei
Spargel Morchel Gemüse / Spargel Luft

(Vegetarisch)

Fettuccine
Spargelcrème / grüner & weißer Spargel

(Vegetarisch)

Flammkuchen
Brie de meaux / Trüffel Crème fraîche / Kresse

(Vegetarisch)

Erdbeer-Rhababer
Millefeuille/Hollunderblüten Gelée/Praliné/Erdbeereis

3 Gänge Euro 85,--

4 Gänge Euro 105,--

5 Gänge Euro 125,--

Gedeck Euro 6,--

Empfehlung

Mein Affineur Tölzer Kasladen
Variation von Rohmilchkäse