

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Bachforelle & Lachsforelle

Avocado / Forellen Kaviar / Muschel

Gänseleber

Mousse / Praline / Eis / Ananas / Brioche

Hummer & Krebse

Pinzgauer Krebse /Krebssuppe / grüner Spargel / Quinoa

Skreifilet

Kartoffelschaum/Frühlingslauch/Jungzwiebel Jus

Atlantik Steinbutt

Kirschtomaten/ Tapioka/ Artischocke / Kalbskopf

Taube

Crêpinette von der Taube/Passionsfrucht/Champignons & Kohlrabi

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-Gel

Zitrone

Granité/ Tarte / Espresso Luft / Citrus Caviar

3 Gänge Euro 95,--

6 Gänge Euro 155,--

8 Gänge Euro 175,--

Gedeck Euro 6,--

Empfehlung

Mein Affineur Tölzer Kasladen

Variation von Rohmilchkäse

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 / Trüffelluft

(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,--

Empfehlung

Mein Affineur Tölzer Kasladen
Variation von Rohmilchkäse