

Mayer's

Restaurant

Mayer's Duft und Genuss Menü

Sülze von jungen **Karotten** und Kaninchenfilet im Bauernspeck mit Romanasalat

Gebratene Langostinos mit geeister Melonensuppe, **Zitronenmelisse-Kaviar** und Romanesco

Gratiniertes Heilbuttfilet in **Kren-Ingwersud** mit Jakobsmuschel und Kartoffelbaumkuchen

Das Beste von der Taube im Kräutermantel mit feinem Karfiolgemüse, **Eierschwammerl-Savarin** und Kräutersalat

Auswahl von Rohmilchkäsen; Kuh, Schaf und Ziege

Variation von der **Schokolade** mit weißem Weinbergpfirsich und Pfirsichsorbet

Euro 109, --

Weinbegleitung Euro 69, --

Mayer's Menü

Variation von der Gänseleber in Grüntee-Rauch mit Mango-Kaviar und Brioche

Bärenkrebse in leichtem Currysud, gelbem Paprika und Frühlingszwiebeln

Gebratenes Seezungenfilet in Eierschwammerlsud mit Kalbsbries und Petersilienwurzel

Johannisbeeren mit Champagnergelée und Grapefruitsorbet

Pinzgauer Lammrücken mit Salbei-Erdäpfelnudel, Confit von jungem Knoblauch und Schalotte mit Ratatouillegemüse

Schaum und Knödel von Topfen mit süßem Kräutersalat und Rucola-Eis

Euro 104, --

Weinbegleitung Euro 64, --

Gedeck pro Person 4,-- Euro

Mayer's

Restaurant

Mayer's Klassisch

Marinierte Steinpilze mit Kartoffel-Lauchterrine, Saiblingskaviar und geräucherter Bachsaibling

Variation vom Bio-Kalb mit klarem Speckcannelloni, roter Bete, Kren
und Keniabohnen
In zwei Gängen serviert

Variation von der Marille mit Honig-Eis

Euro 79, --
Weinbegleitung Euro 45, --

Mayer's Vegetarisch

Auberginen-Oliventatar auf Parmesanschaum mit geeister Tomatensuppe,
Parmesaneis und Kräutersalat

Klare Ravioli und Suppe von Eierschwammerl mit Mangoldgemüse

Gebratenes vom Buchweizen mit Roten Rüben, Frühlingslauch
und Krensauce

Kirschsoufflé mit Honig-Burgunderkirschen und Nougateis

Euro 89, --
Weinbegleitung Euro 59, --

Empfehlung für 2 Personen

Pinzgauer Ochsenfilet mit Schalotten, Karotten, Selleriegemüse,
Eierschwammerl und Rosmarin-Kartoffeln

p.P. Euro 55,-

Seewolf im Pergament mit Tomaten-Vinaigrette, Eierschwammerl und
gebratenen Kopfsalatherzen

p.P. Euro 49,-