

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Oktopus

Carpaccio / Kaviar / Fenchel / Radieschen / Gartenkresse

Gänseleber

Crème brûlée / Eis / Mango / Hibiskus Gelée

Alpensaibling

Alpengarnelen / Karottentascherl / Erbsen / Minze

Kabeljaufilet

Schweinebauch / Tomate / Artischocke / Dicke Bohnen

Gebackenes Bio Ei

Kalbsbries / Petersilienpüree / Sauce Bernaise

Bresse Taube

Brust / Keule / Grünes Gemüse / Ricotta Ravioli / Lakritz

Tauern Lamm

Karree / Merguez / Paprikapüree / Couscous

Pinzgauer Bio Rind

1. Gang: Beef Tee / Wurzelgemüse / Tafelspitzwürfel
2. Gang: Beiried / Niere / Erdäpfelnidei / Erdäpfel Schaum

Topfensoufflé

Pfirsich / Waldmeister Eis / Luft / Zuckerwatte

Valrhona Schokolade

Kirschen / Sorbet / Schokolade aus vier Ländern

3 Gänge Euro 89,-

4 Gänge Euro 119,-

5 Gänge Euro 139,-

6 Gänge Euro 159,-

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegetarisch)

Bergkäse & Melanzane

Tomaten Marmelade / Basilikum Pesto / Bergkäse Eis

(Vegan)

Zitronengras

Suppe / Klare Ravioli / Luft

(Vegetarisch)

Eierschwammerl / Sellerie / junger Spinat

(Vegan)

Rotwein Himbeer Granité

(Vegetarisch)

Orzo Risotto

Radicchio / Blauschimmelkäse / Champagnerschaum

(Vegetarisch)

Wassermelone

Sorbet / Mousse / Shot / Schaum / Vanille

3 Gänge Euro 82,-

4 Gänge Euro 112,-

5 Gänge Euro 132,-

6 Gänge Euro 152,-

Gedeck Euro 6,-