

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Oktopus

Carpaccio/Imperial Kaviar/Fenchel/Radieschen

Gänseleber

Crème brûlée/Eis/Mango/Hibiskus Gelée

Bretonische Hummerravioli

Alpengarnelen/Erbsen/Minze

Steinbuttfilet

Eierschwammerl/Kohlrabi/Tapioka

Gebackenes Bio Ei

Kalbsbackerl/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/Tatar
2. Gang: Beiried/BBQRippen/Lauch/Trüffel Schaum

Schokoladen Soufflé

Birnen Eis/geräucherte Birnen Praline/Marzipan

Zwetschge

Datschi/Schaum/Vanille Eis/Zimt Sponge/Zuckerwatte

3 Gänge Euro 89,-

4 Gänge Euro 119,-

5 Gänge Euro 139,-

6 Gänge Euro 159,-

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegetarisch)

Rote & Gelbe Rüben

Schokolade / Himbeere / Trüffelcreme / Carpaccio

(Vegan)

Steinpilze & Trüffel

Melanzane / Klare Ravioli / Essenz

(Vegetarisch)

Wald & Wiese

Selleriepüree / Junger Spinat / Eierschwammerl

(Vegan)

Rotwein Himbeer Granité

(Vegetarisch)

Nudel Risotto

Safran / Gartenkräuter / Champagnersauce

(Vegetarisch)

Espresso & Zitrone

Espresso Macaron / Salz Zitronen / Buddha's Hand

3 Gänge Euro 82,-

4 Gänge Euro 112,-

5 Gänge Euro 132,-

6 Gänge Euro 152,-

Gedeck Euro 6,-