

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Chatreuse von der Wachtel

Keule / Spargel / Wachtelei / Kerbel

Klare Gazpacho

Hummer / Erbsen / Minze / Gurken / Kaisergranat

Alpensaibling

Alpengarnelen / Karottentascherl / Rüben / Krustentier Schaum & Suppe

Österreichischer Zander

Kalbskopf / Raritäten Tomaten / Grüne Bohnen / Tomaten Sud

Atlantik Steinbutt

Eierschwammerl / Trüffelsud / Trüffel Ravioli / Kürbis

Gänseleber

Kirschen / Balsamico / Eis

Pinzgauer Reh

Rücken / Keule / Steinpilz / Aubergine / Sellerie / Rotkraut

Pinzgauer Bio Rind

1. Gang: Beef Tee / Wurzelgemüse / Tafelspitz
2. Gang: Beiried / Ochsenchwanz / BBQ Ribs / Selleriepüree

Topfen Soufflé

Pfirsich / Waldmeister Eis / Zuckerwatte

Zitrone

Tarte / Espresso Luft / Gurkensorbet

3 Gänge Euro 89,-

4 Gänge Euro 119,-

5 Gänge Euro 139,-

6 Gänge Euro 159,-

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegetarisch)

Bergkäse & Melanzani

Tomaten Marmelade / Pesto / Eis / Chip

(Vegan)

Zitronengras

Suppe / Luft / Klare Ravioli / Grapefruit

(Vegetarisch)

70 Minuten Bio Ei

Kürbis Creme / Kürbis Espuma / Kürbis Eis

(Vegan)

Rotwein-Himbeer Granite

(Vegetarisch)

Rüben Gemüse

Risotto / Püree / Orangeneis

(Vegetarisch)

Kirsche / Schokolade

Kuchen / Mousse / Terrine / Zitroneis

Empfehlung

Mein Affineur Tölzer Kasladen

Variation von Rohmilchkäse

3 Gänge Euro 82,-

4 Gänge Euro 112,-

5 Gänge Euro 132,-

6 Gänge Euro 152,-

Gedeck Euro 6,-