

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Mangalitzza Schwein

24 Stunden Schweine Bauch/ Backerl/ Senf Eis

Lupin (Seebarsch)

geräuchert/ gebeizt/ Rote Rübe/ Kaviar/ Karfiol

Steinbuttfilet

Tatar/ Beurre Blanc/ Kürbistascherl/ Kürbis/ Reisblatt

Seesaibling

Portweinschalotten/ Erdäpfelpüree/ Romanesco

Alpengarnele

Bouillabaise Sud/ Fenchel/ Meeresspargel/ Gelbe Rübe

Gänseleber

gebraten/ Essenz/ Gänse Ravioli/ Apfeltarte/ Selleriepüree

Tauern Reh

Rücken/ Schulter/ Rotkraut/ Rosenkohl/ Topfenknödel

Pinzgauer Bio Rind in zwei Gängen serviert

1. Gang: Beef Tee/ Wurzelgemüse/ Tafelspitzwürfel
2. Gang: Beiried/ Herz/ Short Rib / Schwarzwurzel

Lebkuchen Soufflé

Zimt Eis/ geräucherte Birnen Praline/ Macaron

Mandarine

Glühweinsauce/ Weihnachtsschokolade/ Clementinen Eis

3 Gänge Euro 89,-

4 Gänge Euro 119,-

5 Gänge Euro 139,-

6 Gänge Euro 159,-

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegetarisch)

Trüffelpolenta

Treviso / Bergkäse / Trüffel

(Vegan)

Steinpilz - Trüffel

Aubergine / Wirsing / Essenz

(Vegetarisch)

Bio Spiegelei

Petersilienpüree / Petersilienchip / Gemüsejus / Trüffel

(Vegetarisch)

Sellerie & Kohlrabi

Puntalette / Buchweizen / Apfel / Trüffel

(Vegetarisch)

Pizza vom Trüffelkäse

Kürbiscreme / Blattspinat / Brie de Meaux

(Vegetarisch)

Nougat

Crème Brulée / Passionsfrucht Eis / Grandapfel

3 Gänge Euro 82,-

4 Gänge Euro 112,-

5 Gänge Euro 132,-

Gedeck Euro 6,-