

Taste the forest.

– Wald & Wiese –

Die Vielfalt, die der Wald bietet, wollen wir nutzen. Ganz nach dem Credo „Taste the forest“ bringen wir das Beste, was der Wald schenkt, auf die Teller und ins Glas. Die sorgfältig abgestimmten Getränkebegleitungen machen jedes Menü zu einem besonderen Erlebnis, wobei der Fokus unter anderem auf einzigartigen, alkoholfreien Kreationen liegt.

Täglich warten zwei Genussvarianten, das klassische Menü Wald und das vegane Menü Wiese. Selbstverständlich lassen sich aber alle Gerichte kombinieren und es entsteht ein individuelles Genussmenü, das durch persönliche Empfehlungen von Herrn Helfrich komplettiert wird.

menu

– Wald –

Seesaibling in brauner Butter eingelegt	35,00
dazu gelbe Beete in Holunder-Essig, Zitronenschalen-Creme und Saiblings Kaviar.	
Spargel in Birkenwasser geschmort	28,00
mit Zirben-Hollandaise und Savarin.	
Herzhafter Eintopf vom Wildfang Zander	38,00
Perlgrauen, Gurken Gemüse, Räucheraal, Dill Öl und Fond von fermentierten Trauben.	
Das Beste vom Milchkalb - Rücken und Hals	45,00
Rücken und Hals vom Milchkalb, gebratene Bergkäse Polenta und Kalbs-Jus mit Steinpilzaroma.	
Scheiterhaufen	25,00
mit gereiften Birnen und Schlehen Sorbet. – vegetarisch –	
oder	
Buttercroisant	25,00
mit zweierlei Hartkäse, frischgeriebenem Ziegenhartkäse, hausgemachtem Kirschsenf und wildem Hopfen. – vegetarisch, 20 min Wartezeit –	

menu

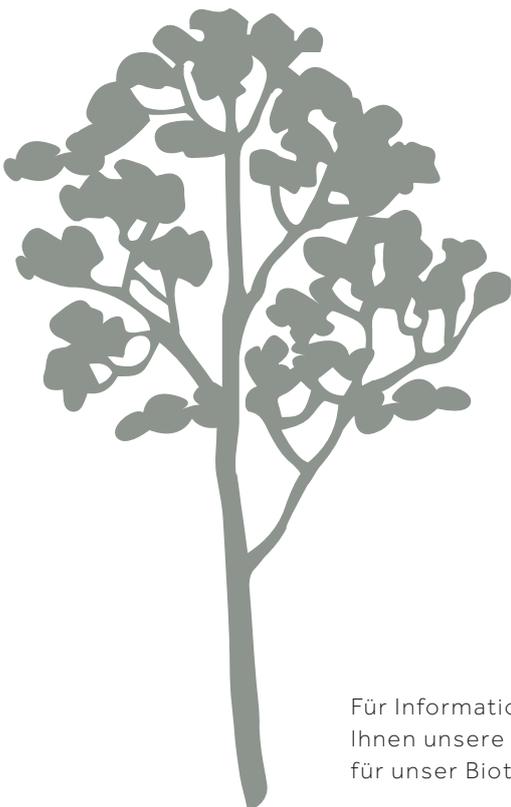
– Wiese –

Salat von der Avocado und confiertem Kräuterseitling	28,00
auf schwarzem Reis Porridge mit Buttermilch und weißem Bärlauch Öl. – vegan –	
Gemüse Grammel-Knödel	27,00
mit gebratenem Spitzkraut und Cidre-Kraut an Beurre blanc. – vegan –	
Topfen-Kartoffel-Tascherl	27,00
mit Minze, Rahm-Spinat und Butter Radieschen. – vegan –	
Hausgemachte Gnocchi	40,00
in Artischocken Barigoule mit Oliven Öl eigener Abfüllung und Parmesan Schaum. – vegan –	
Holunderblüten-Mandel-Financier	28,00
mit feinen braunen Butter Florentinern, eingelegte Mispeln und Eis von Judasohren. – vegan –	

à la carte

– Empfehlungen –

Exklusive silva Kaviar Selection mit Räucherlachs, Condiment und Blinis.	250,00
Brösel Blumenkohl mit Orangen Aroma, Kaisergranat und Beerenauslese Sauce.	35,00
Pavlova mit Blut Rhabarber getrockneten Joghurt und Eis von fermentierter Buttermilch.	22,00
Feine Variation von gereiftem Käse harmonisch begleitet von fruchtigem Chutney und würzigem Feigen-Senf.	25,00



Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Kontrollstelle für unser Bioteilsortiment: AT-Bio-301.

