

Terenten, 23.10.2020

Degustationsmenü

mit 2 – Haubenkoch Manuel Ebner
„Simply Guat“

Räucheraal - Graukäse - Essigschalotte -
Bauernbrot - Salzzitrone - Sauerklee –
Kapernblatt



Tatar vom Pusterer Rind - Petersilie -
Holzkohle - eingelegter Pfifferling - Moos –
Ziegenfrischkäse



Kalbszunge - fermentierte Krautrübe -
Senfblatt - Minzöl – Kartoffelemulsion



Raviolo - Blutwurst - gegrillte Zwiebel -
Gerste - Sauerkrautessenz



Schweinebauch - Haferwurzel - Kohldistel -
Kräuterseitling - Schwarzwurzel



Geeistes Griaßmuas - braune Butter -
Preiselbeere – Zimt

Menüpreis € 80.-