

CHEFS

Catch of the day vom Holzkohlegrill 30
Cut of the day vom Holzkohlegrill (250g) 30
Chef's Choice (9 Teller) 68 pro Person

**CHEF
COE**

Dirndl Oliven & Basilikum Raritäten 7
Burrata x Erdbeeren x Radieserl 12
Junge Gurken x ungesessene Sojasauce 5
Charcuterie vom Gruber je nach Tagesangebot pro 50g 8
Ährenbarsch x in Saor x junge Zucchini 13
Weizensauerteigbrot aus dem Holzofen 6

EINGELEGT



KALT



Musfritten x Sauerrahm x Petersilie 9
Gedämpfte Melanzani x Quinoa x Ponzo 14
Gefüllte Paprika x Hecht x Traunkrebs 16
Mühlviertler Bohnenkas x Chili x Miso x Koriander 13
Traunsee Backfisch x Verde x Fenchel 18

Gegrilltes Brot x Erbsen Guacamole 9
Gartensalat x Kürbiskern Miso 9
Kohlrabi x Zucchini x Ingwer 10
Sashimi je nach Tagesfang x eigene Sojasauce 18
Lax'n Tatar x wilder Schnittlauch x Kümmel 17

FRITTIERT/ GEDÄMPFT



HOLZKOHLEGRILL



Auswahl alpiner Käse x affinert von Stefan Gruber 21
Kremstaler Himbeeren „gratiniert“ x Höflmair Topfen 15
Erdbeer Raritäten x Chantilly x Holunderblüten Zucker 15
Karamell x „Affogato“ 7
Zotter Schokolade x Miso x Sorbet 15

Topinambur x Pimientos x Traunsee Garum 15
Asche Erdäpfel x Eierschwammerl 17
Frankenburger Hendl x roter Zwiebel 24
Rutzenmooser Bio Lamm x Minze x Bauernjogurt 16
Duroc Bauch x Goiserer Senf x Klar-Apfel 16
Großalm Lax'n x Fichte x Miso 19

SÜSS & SAUER

