



**Grias di  
Alpine Gaumenkratzer**

\*Gewürzcappuccino

\*Rauchiger Hüttenkäse/ Kürbis

**ESS ATELIER Strauss**

**Menü GENUSSREISE**

**Sashimi Thunfisch**

Avocado / Sesam/ Yuzu 16



**Gänseleber**

Rote Beete/ Pflaume/ Weingelee 18



**St. Jakobsmuschel**

Fenchel/ Pastis/ Orange Mandel 22



**Eismeersaibling**

Störkaviar/ Basilikum-Eis 16



**Kaisergranat**

Caramelle/ wilder Brokkoli/ Hummerschaum v24/H34





### **Erfrischendes vom Hochland**

Matcha Tee / Karotte / Apfel 10



### **Heimisches Reh im Wald**

Marone/ Rosenkohl/ Pfeffer-Birne 36



### **Rohmilchkäse**

Blauschimmelkäse / Geeistes Malz vom Fass / Trauben / Staudensellerie 12



### **Süßes Naschwerk**

Alpin EDELWEISS Schoko / Kaki 14



### **Pralinés**

*Menü Genussreise Komplett 9 Gänge – 125 €*



### **Menü Carte Blanche**

3 Gänge - 58 €

5 Gänge - 78 €

4 Gänge - 68 €

6 Gänge - 88 €

Sie wählen die Anzahl der Gänge und lassen sich von unserer Küche kulinarisch Überraschen.

**Unsere Wein Degustation´s**

**Reise je Glas 6,50 €**

Allergene: 1 Sellerieerzeugnisse | 2 Weichtiererzeugnisse | 3 Fischerzeugnisse | 4 Sesamerzeugnisse | 5 Schalenfrüchteerzeugnisse | 6 Sojaerzeugnisse | 7 Eier | 8 Senferzeugnisse | 9 Erdnusserzeugnisse | 10 Glutenerzeugnisse | 11 Milcherzeugnisse | 12 Krebserzeugnisse | 13 Schwefeldioxid | 14 Lupine