JOHANNESWASSERFALL MENÜ

Rübe | Sauerkirsch | Malz | Kardamom

Lungauer Eachtling | Birke | Walnuss

Trüffelravioli | Brunnenkresse | Zitrone | Beurre Blanc

Jakobsmuschel | Sellerie | Miso | Krustentier Veloutè | Kiwi

Sanddorn | Zimt | Kupfer

Lamm | Tauernroggen | Zwetschge | Zwiebel | Portwein

Brownie | schwarzer Knoblauch | Yuzu | Orange | Weisser Tee

Heimischer Schafskäse | Schwarz Brot | Feige

4-Gang Menü*	130	Weinbegleitung	55
6-Gang Menü**	160	Weinbegleitung	75
8-Gang Menü	185	Weinbegleitung	97
Gedeck	9		

*4-Gang Menü ohne
Lungauer Eachtling
Jakobsmuschel
Sanddorn
Heimischer Schafskäse

**6-Gang Menü ohne
Jakobsmuschel
Heimischer Schafskäse

SPECIALS / STEAKS

Chateaubriand 500 g ab 2 Pax	Tomahawk 1 kg	Rib Eye 300g
65 p. P.	119	45

BEILAGEN

Gratin	9
Rosmarinkartoffeln	8
Trüffel Tagliatelle	12
Grillgemüse	8
Miso Karfiol | Mandel	7
Pilze | Kräuter	8

SAUCEN

Trüffeljus	7
Sauce Hollandaise	6
Alpen-Chimichurri	5

Für Tagesempfehlungen und Allergene fragen Sie bitte direkt bei unserem Service-Personal nach. Alle Preise in Euro.

FRITZ & FRIEDRICH

VORSPEISEN

Seesaibling | Rettich | Physalis | Molke | Petersilie	24
Hirschrücken | Getreide | Salz-Orange | Haselnuss | Bergkäse	34
Rübe | Sauerkirsch | Malz | Kardamom	22

SUPPEN

Wild Consommé | Topinambur | Reh | Ringelblume | Vogelbeere	12
Lungauer Eachtling | Birke | Walnuss	11

ZWISCHENGERICHTE

Kalbsbries | Toten Trompeten | Koji | Frisée | Radieschen	31
Jakobsmuschel | Sellerie | Miso | Krustentier Veloutè | Kiwi	32
Trüffelravioli | Brunnenkresse | Zitrone | Beurre Blanc	28

SORBET

Sanddorn | Zimt | Kupfer	9

HAUPTSPEISEN

Ente | Kürbis | Kumquats | Apfel | Mürbeteig | Cappuccino	38
Rehrücken | Mais | Petersilienwurzel | Preiselbeere | Trüffel Zartbitter	49
Lamm | Tauern Roggen | Zwetschge | Zwiebeln | Portwein	49
Zander | Artischocke | Kletzen | Zirbe	39
Pilz | Kichererbse | Bharat | Micro Greens | Olivenöl	29

DESSERT

Brownie | schwarzer Knoblauch | Yuzu | Orange | Weisser Tee	16
Cheesecake | Birne | Mandel | Süssholz	16

KÄSE

Heimischer Schafskäse | Schwarz Brot | Feige	18
Käsevaration |Chutneys | Feigensenf | Kartoffelwalnuss Brot	18

Für Tagesempfehlungen und Allergene fragen Sie bitte direkt bei unserem Service-Personal nach. Alle Preise in Euro.

JOHANNES WATERFALL MENU

Turnip | sour cherry | malt | cardamom

Regional potato | birch | walnut

Truffle ravioli | watercress | lemon | beurre blanc

Scallop | celery | miso | shellfish velouté | kiwi

Sea buckthorn | cinnamon | copper

Lamb | rye from the Tauern region | plum | onion | port wine

Brownie | black garlic | yuzu | orange | white tea

Local sheep cheese | black bread | fig

4-course menu*	129	Wine pairing	55
6-course menu**	155	Wine pairing	75
8-course menu	185	Wine pairing	97

Place setting 9

*4-course menu without
Regional potato
Scallop
Sea buckthorn
Local sheep cheese

**6-course menu without
Scallop
Local sheep cheese

SPECIALS / STEAKS

Chateaubriand 500 g from 2 people	Tomahawk 1 kg	Rib Eye 300g
65 p. p.	119	45

SIDE DISHES

Gratin	9
Rosemary potatoes	8
Truffle tagliatelle	12
Grilled vegetables	8
Miso cauliflower | almond	7
Mushrooms | herbs	8

SAUCES

Truffle jus	7
Nut butter hollandaise	6
Alpine chimichurri	6

FRITZ & FRIEDRICH

APPETIZERS

Venision loin | grains | salz-orange | hazelnut | mountain cheese	34
Arctic char | radish | physalis | whey | parsley	24
Turnip | sour cherry | malt | cardamom	22

SOUPS

Wild consommé | topinambur | venison | calendula | rowan berry	12
Regional eachtling | birch | walnut	11

INTERMEDIATE COURSES

Veal sweetbread | black trumpet | koji | frisée | radish	31
Scallop | celery | miso | shellfish velouté | kiwi	32
Truffle ravioli | watercress | lemon | beurre blanc	28

SORBET

Sea buckthorn | cinnamon | copper	9

MAIN COURSES

Lamb | tauern rye | plum | onion | port wine	49
Duck | pumpkin | kumquat | apple | shortcrust pastry | cappuccino	38
Venison loin | corn | parsley root | lingonberry | dark chocolate truffle	49
Pike-perch | artichoke | dried pear | stone pine	39
Mushroom | chickpea | bharat | micro greens | olive oil	29

DESSERT

Brownie | black garlic | yuzu | orange | white tea	16
Cheesecake | pear | almond | licorice	16

CHEESE

Local sheep cheese | dark bread | fig	18
Cheese variation | chutneys | fig mustard | potato walnut bread	18

For daily specials and allergens please ask our service staff directly. All prices in euros.