

# Dinner

## Chefs Choice

4-Gang Tasting Menü mit &flora Spritz zum Aperitif und einem Kaffee um 75.0 Euro.  
Getränkbegleitung zu jedem Gang, Wein- oder alkoholfrei um 28.0 Euro.  
Das Chefs Choice Menü servieren wir je nach Wunsch vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch.

Um die geschmackliche Vielfalt unserer Küchenlinie voll auskosten zu können,  
empfehlen wir, mehrere Gerichte in die Mitte zu stellen und miteinander zu teilen!

• Snacks / •• Starters / ••• More Than Starters

•		
<b>Hausgemachte Foccacia</b> <sup>(A)</sup>	5.0	
Jeden Tag frisch gebacken!		
<b>Marinierte Oliven</b>	6.0	
mit mediterranen Kräutern		
<b>Labneh &amp; Dukkah</b> <sup>(G,H,N)</sup>	5.0	
<b>Erdäpfel aus dem Heu</b>	8.0	
<b>&amp;flora Salat</b> <sup>(M,O)</sup>	9.0	
Senf- ODER Balsamico Dressing		
<b>Portion Öfferl Brot</b> <sup>(A)</sup>	3.0	
<b>Portion Butter</b> <sup>(G)</sup> ODER <b>Olivenöl</b>	2.5	

••		
<b>X.O. Beefsteak Tatar</b> 100g/150g <sup>(A,G,M,F)</sup>	23.0/29.0	
Beef Tatar von Hand geschnitten Schwarze Knoblauch Mayo / Selleriestange / Schalotten Serviert mit Öfferl Brioche		
<b>Tatar vom Kohlrabi</b> (V) <sup>(M,O)</sup>	19.0	
Grüner Apfel / Senfkaviar		
<b>Crudo von der Lachsforelle</b> <sup>(D,O)</sup>	23.0	
Marille / Shattaöl / Koriander / rote Zwiebel		
<b>Baby Zucchini</b> <sup>(G,H,N)</sup>	19.0	
Pistazien Labneh / im Ofen geschmorte Trauben / Dukkah		
<b>Kohlrabi Ramen</b> (V) <sup>(E,F)</sup>	19.0	
Kokos-Limette / Asiatisches Chimi Churri / Zitronen Granité / Erdnüsse		
<b>Karotten Raritäten</b> <sup>(A,G,F)</sup>	19.0	
Miso Labneh / Nori / Amalfi Zitronencreme VEGAN: mit Hummus <sup>(N,O)</sup>		
<b>Gegrillte Erbsen / Eingelegte grüne Bohnen</b> <sup>(C,G,O)</sup>	21.0	
Ricotta / gebeiztes und getrocknetes Eigelb		
<b>Variation vom Paradeiser</b> (V)	21.0	
Fermentiert / Infudiert / klarer Paradeiserfonds / Basilikumöl		
<b>Gegrillter Brokkoli</b> (V) <sup>(A,F,H)</sup>	16.0	
Miso / Knoblauchconfit / eingelegte Marillen / Mandeln		

•••		
<b>Austernpilz geschmort</b> (V) <sup>(A,F,O,M)</sup>	22.0	
Junges Wurzelgemüse / Sauerteigbrotnödel		
<b>Spitzkraut vom Konro</b> (V) <sup>(N,O)</sup>	16.0/23.0	
Tahina / Chimi Churri / Shatta		
<b>Kohlrabi Emmer Risotto</b> <sup>(A,G)</sup>	23.0	
Eierschwammerln / Schnittlauchöl		
<b>Gebirgssaibling / Buttermilch</b> <sup>(D,G)</sup>	29.0	
Zucchini roh mariniert / Zucchiniblüte in Tempurateig / grünes Shatta		
<b>Sellerie „Root to Leaf“ / Schalottensauce</b> (V) <sup>(A,L,O)</sup>	28.0	
Selleriestroh / Liebstöckel		
<b>Geschmortes Lamm / Zwetschge</b> <sup>(C,G,H)</sup>	35.0	
Gefüllte Weinblätter / Safran		
<b>Melanzani / Dukkah</b> (V) <sup>(H,N)</sup>	23.0	
Granatapfelmelasse / Erbsen-Minz-Püree		
<b>Dry aged X.O. Beiried</b> 150/300g <sup>(G,L,O)</sup>	29.0/47.0	
Jus ODER Chimi Churri & Shatta		
BEILAGE NACH WAHL: Erdäpfel aus dem Heu ODER &flora Salat ODER gegrillter Brokkoli		

## Dessert

<b>Kadaifi / Frischkäse</b> <sup>(A,C,G)</sup>	12.0	
Brombeeren-Shiso Eis / Eingelegte Physalis		
<b>Apfel / Schokolade / Schwarzer Sesam</b> <sup>(G,N)</sup>	12.0	
<b>&amp;flora Eisvariation</b> <sup>(Allergien auf Anfrage)</sup>	10.0	
Drei hausgemachte Eissorten / Sorbets		
<b>Aprés Soleil Käse von Jumi</b> <sup>(C,G)</sup>	14.0	
Zwiebeleis / Kriecherlgel		

### DIE FREUNDE VON &flora:

Dirndl'n am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi, Alpine  
hay by Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Mushroomondo,  
Demeter Wurzerhof, Biohof Riedl, Oberwasser, Blün, Biohof Figl,  
Süssmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier.

A...Gluten / B...Krebstiere / C...Eier / D...Fisch / E...Erdnüsse  
F...Sojabohnen / G...Milch / H...Schalenfrüchte / L...Sellerie  
M...Senf / N...Sesam / O...Sulfite / P...Lupinen / R...Weichtiere

(V) vegan

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.