Dinner

Chefs Choice

5-Gang Tasting Menü mit Digestif und einem Kaffee um 85.0 Euro.
Getränkebegleitung zu 4 Gängen, 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

•

Hausgemachte Focaccia (V) (A) — 6.0
Jeden Tag frisch gebacken!

Marinierte Oliven — 6.0
mit mediterranen Kräutern

&flora Pickles — 7.0

Labneh & Dukkah (G,H,N) — 6.0

Erdäpfel aus dem Heu (V) — 9.0

&flora Salat (V) (M,O) — 9.0
Senf- ODER Balsamico Dressing

Öfferl Petit Crousto Brot (für 2 Personen) (A) — 9.0

Portion Butter vom Wurzerhof (G) ODER
Noan-Olivenöl — 3.0

• •

X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g (A,C,M,F) — 23.0/29.0
Beef Tatar von Hand geschnitten
Gebeiztes Eigelb / Kapernblatt/ Schalotten /
Kapern-Mayo / Öfferl Brioche

Melanzani Tatar (V) (A,F,O) — 20.0
Schnittlauch-Mayo / Radieschen / Focaccia

Lachsforelle (D,F,N,M,L,O) — 23.0
Sakura-Dressing / eingelegte rote Zwiebel / Sellerie /
Yuzu-Mayonnaise

Brokkoli-Erbsen-Kroketten (3 Stück) (A,C,F) — 16.0
Salzzitrone / Liebstöckel-Mayo/ Erbsensprossen

Fenchelsalat (G,L,M,N,O) — 16.0
Apfel /Stangensellerie / Kapern / Parmesan

Rübenvariation (V ohne Labneh) (G,L,M,O) — 20.0
Rote-Rüben-Purée / Labneh / Senfkaviar

In Dashi eingelegte Kräuterseitlinge (V) (O) — 20.0
Erdäpfel-Boulanger / Sake-Beurre-Blanc

Gegrillter Brokkoli (V) (A,E,F,N,O) — 18.0
Kräuter-Emulsion / Chili-Crunch-Öl

Cremesuppe — 10.0
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

(V) vegan

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

• • •

Hausgemachte Gnocchi (C,G) — 26.0
Sautierter Blattspinat / Lauch-Hollandaise

Spitzkraut aus dem Ofen (V) (O) — 18.0/23.0
Sauerkrautsauce / Chimi Churri / Shatta

Pastinaken Emmer „Risotto“ (A,G) — 25.0
Urkorn / Ziegenkäse /Bärlauchöl

Saibling (D,G,L,O) — 34.0
Karotten / eingelegte Buchenpilze /
Bärlauch-Velouté

Mangalitza-Rückensteak 200g (M,L,O) — 38.0
Sellerierolle / Jus / schwarze Johannisbeere

Melanzani (V) (H,M,O) — 23.0
Granatapfelmelasse / Walnüsse / Kräuterbouquet

Dry aged X.O. Beiried 150/300g (G,L,O) — 32.0/51.0
Jus ODER Chimi Churri
BEILAGE NACH WAHL: Erdäpfel aus dem Heu
ODER &flora Salat ODER gegrillter Brokkoli

Dessert

Rhabarber (A,C,G) — 12.0
Sponge / hausgemachtes Himbeersorbet /
Rosenstaub

Kokos-Yuzu Panna Cotta (V) (A) — 12.0
Zitronensorbet / Crumble

&flora Eisvariation (Allergen auf Anfrage) — 12.0
Drei hausgemachte Eissorten / Sorbets

Käsevariation (A,G,H,N) — 14.0/20.0
Quittencreme / Nüsse / Öfferl Baguette

DIE FREUNDE VON &flora:
Dirndln 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

Late Night Special Gilbert — ola ist doch einfach da!
Ab 21:00 für 2 Personen — 140.0