

Dinner

Chefs Choice

4-Gang Tasting Menü mit Digestif und einem Kaffee um 75.0 Euro.
Getränkebegleitung 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

•	Hausgemachte Foccacia (V) ^(A) Jeden Tag frisch gebacken!	6.0
	Marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern	6.0
	Labneh & Dukkah ^(G,H,N)	6.0
	Erdäpfel aus dem Heu (V)	8.0
	&flora Salat (V) ^(M,O) Senf- ODER Balsamico Dressing	9.0
	Portion Öfferl Brot ^(A)	3.0
	Portion Butter ^(G) ODER Olivenöl	2.5
<hr/>		
••	X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g ^(A,M,F) Beef Tatar von Hand geschnitten Kürbiscreme / Schnittlauchmayo / Senfkaviar / Schalotte Serviert mit Öfferl Brioche	23.0/29.0
	Tatar von dreierlei Pilzen (V) ^(A,F,L,M,O) Süßkartoffel / Yuzu Mayo / Focaccia	21.0
	Tataki von der Lachsforelle ^(D,O) Asian Chimi Churri / Salzzitrone / Forellenkaviar	23.0
	Kürbisaritäten ^(G,N) Labneh / geröstete Kürbiskerne / ofengeschmorte Trauben VEGAN mit Humus	19.0
	Karotten Raritäten (V) ^(O) Quitte / Quinoa Puff / eingelegte Marille	20.0
	Mangalitza ^(A,F,M,O) Rote Zwiebel / Pickles / geschmorte Zwiebel Mayo Öfferl Baguette	20.0
	Zweierlei Karfiol (V) ^(H,N) Dukkah / Kumquat / Schnittlauchöl + Stundenei 3.00 ^(C)	22.0
	Gegrillter Brokkoli (V) ^(F,H,N) Sweet Chili / Haselnüsse / Sesam Mayo	16.0
	Creemesuppe Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen	9.0

•••	Confierter Kräuterseitling (V) ^(A,N,O) Suhsi Reis / Sesam / Pilzdashi	24.0
	Spitzkraut vom Konro (V) ^(N,O) Tahina / Chimi Churri / Shatta	18.0/23.0
	Kürbis Emmer „Risotto“ ^(A,G) Urkorn / Karamellierte Rote Zwiebel / Chicorée / Mürgü	25.0
	Forelle / zweierlei Sellerie ^(D,G,L) Forellenkaviar / geschäumte Beurre Blanc	29.0
	Portobello / Erdäpfelstampf (V) ^(A,F,L,M,O) Pilzconsommé / frittierte Schalotten	24.0
	Geschmortes Lamm / Zwetschge ^(G) Erdäpfelpürée / Junglauch	35.0
	Melanzani (V) ^(N,O) Sumach / Za'atar / Sonnenblumenkerntahina / Wintersalate	23.0
	Dry aged X.O. Beiried 150/300g ^(G,L,O) Jus ODER Chimi Churri & Shatta BEILAGE NACH WAHL: Erdäpfel aus dem Heu ODER &flora Salat ODER gegrillter Brokkoli	29.0/47.0

Dessert

	Haselnusstörtchen ^(A,C,G,H,O) Kürbis Eis / Eingelegter Kürbis	13.0
	Merengue / eingelegte Birne (V) ^(F) Salzzitronen Karamell	12.0
	&flora Eisvariation ^(Allergen auf Anfrage) Drei hausgemachte Eissorten / Sorbets	10.0
	Käsevariation ^(A,G,H,N) Quittencreme / Nüsse / Öfferl Baguette	14.0/20.0

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.