

Rössl's Gourmetmenü

Gruß aus der Küche

gebratene Gänseleber

Feigenconfit

Kakaokerne, Brioche € 18,90

Schweinezunge

Ochsenherzen

Risoni, Ricotta € 7,90

gebratener Rochenflügel

Artischocken, Kapern – Beeren

Basilikumfond € 15,90

Eierschwammerlraviolo

Creme von glatter Petersilie

Lardo € 7,80

„Label Rouge“ Wachtel

Waldpilze

Tomatenchutney

Parmesan – Gnocchi € 18,00

cremiges Himbeersorbet

Schafmilchespuma € 4,80

oder

Auswahl an heimischen Käse

Aromen € 6,50

Österreichischer Pfirsich

Guanajaschokolade

Stracciatella € 8,00

Süße Kleinigkeiten

Menü € 60,00

Gedeck € 3,00

Kleines Degustationsmenü

Gruß aus der Küche

Attersee Saibling
Häuptelsalatcanneloni

Gartengurke

Sauerrahm € 15,90

Tafelspitzconsommè

Tafelspitzraviolo

Liebstöckel € 5,20

Nationalpark Bachforelle

Senfgurken

Schupfnudeln € 14,80

Variation vom heimischen Bio – Kalb

Eierschwammerl

Junglauch € 19,50

Topfenpalatschinken

Himbeere

Safran € 8,00

Süße Kleinigkeiten

Menü € 48,00

Gedeck € 3,00