

# NEW AUSTRIAN

ROTTENMANNER TAUERN OUVERTÜRE

## STEIRER CRUDO „HIRAMASA PALTENTALER ART“

Käferbohnenmiso - Zwetschgen Koshu - Mostessig Kohlrabi  
wahlweise mit 10g N25 Kaviar + 29,99€

## GRUNDLSEE „STEIRISCHES MEER“

Bergpfeffer Eierstich - Vendée Seeteufel Ankimo - Shoyu Sellerie

## WAMPATER KAMPACHI „KRENFLEISCH“

Daikon Radì - steirischer Kren - Tokushima Yuzu

## ENNSTAL-CLASSIC „FLEISCHHACKER GULASCH“

Rindsviech - Kyoto Lauchöl - Pfefferoni  
wahlweise mit Perigord Trüffel + 19,47€

## DAS GLÜCK IST EIN G'FLÜGERL

Kamota Rasser Steirer - Erdapfel - Kabu Navette  
wahlweise A5 Kagoshima Beef aus Japan + 47,47€

## DERFS NO WAS SIASES SEIN „KOKOS BUSSERL“

Exotischer Schlagobers - Stroh 80 - geeiste Myoga

ODER

## SO A KAAS

Guate affinierte Käsesorten - Wachauer Marillen Bauernbrot  
Paltentaler Toppings

HASTA LA VISTA SPATZERL

**6 Gang Menü - 164,47€** Weinbegleitung 82,33€ 0,1l/Glas

**4 Gang Menü - 127,47€** Weinbegleitung 54,66€ 0,1l/Glas  
ohne Kampachi und Ennstal-Classic

Gerne offerieren wir Ihnen auch ein vegetarisches oder veganes Menü

## WIRTSCHAUSKLASSIKER

Diese können Sie gerne als zusätzlichen Gang in Ihr Menü integrieren oder ersetzend auswählen.

### KAMOTA BACKHENDL

Hendlkeule Sulmtaler Art, scharfe Sabayon  
Der Kult aus der Steiermark - I werd narrisch

19,11€ / 11,11€

### ROTTENMANNER KAASNOCKEN

Ennstaler Bergkaas - Yuzu Weinsosserl - Röstzwiebel  
So g'schmackig, dass Sie Käsespätzle vergessen werden

19,11€ / 11,11€

### OMA KETTNER'S KAISERSCHMARRN

Mit Sakura Zwetschgenröster & Eis von Tahiti Vanille  
ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

p.P 15,55€ / 11,11€

### GSPUSI VOM WESTSTEIRISCHEN SCHILCHER

Blauer Wildbacher - Haselnusscrumble - Sauerrahm

19,11€ / 11,11€

## EXTRAWURST

Weil wir finden, dass jeder eine Extrawurst verdient hat!  
Diese Gänge sind nur zusätzlich möglich.

### KAMOTA TRÜFFELSCHWEIN „STYRIAN MINDBLOWING“

Mangalitza Spanferkelhaxn  
Wasabi Sauerkraut - Perigord Trüffel - Erdapfel  
für 2 Personen

p.P 37,47€

### STEIRISCHES APHRODISIAKUM „N25KAVIAR“

Gillardeau Auster Nr.2 - Schilcher Emulsion  
Balfego Blue Fin Tuna - N25 Kaviar

55,55€

### KAMOTA PRESTIGE „GÖLLES XA“

Kagoshima Wagyu A5 - Ganserleber - Perigord Trüffel  
N25 Kaviar - Saint-Malo Hummer  
No words needed - Bitte festhalten, sonst fliegst weg

122,22€

### TIROLER MILCHKALBSBACKERL „PERIGOURDINE“

Paltentaler Kaspressknödel - Perigord Trüffel  
Kernöl Ganserl

55,55€

### BÄRIG'S GANSERLEBER

Waldhimbeere - Gegenbauer Bouvier Reserve  
Ennstaler Butterstriezel

55,55€