

NEW AUSTRIAN

ALPENLACHS

Seesaibling - Kräutoremulsion
steirischer Kren
wahlweise mit 10g N25 Caviar + 29,99€

oder

GUILVINEC KAISERGRANAT & GANSERLEBER

Steirische Zwetschgen - Perigord Trüffel
Sennerei Butter Buchtel
+ 43,47€

REISFLEISCH VOM TIROLER MILCHKALB

Vogersalat - Waller in *Butterschmalz* gebacken
wahlweise mit Perigord Trüffel +19,47€

BERGFORELLE „KAMOTA MÜLLERIN ART“

Viehauser Berg Heu Hollandaise - Sellerie - Walnuss Koji

KAMOTA SCHWEINEREI

Petersil Erdapfel - Saint-Malo Hummer Yuzu Sosserrl - Stainzer Ribisel
wahlweise A5 Kagoshima Beef aus Japan + 47,47€

RINDSVIEHTANZ „FROM NOSE TO TAIL“

Marchfelder Sandorn Kosho - Topinambur - Kyoto Lauchöl

ROTTEMANNER APFELRADL

Ilzer Rosenapfel - Zotter Schokolade
Osaka Kirschblüte

oder

SO A KAAS

Guate affinierte Käsesorten
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 Bergforelle & Schweinerei

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.
Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.

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 - Schladminger Schalotten
So g'schmackig, dass Sie Käsespätzle vergessen werden

19,11€ / 11,11€

STEIRISCHE SCHLUTZKRAPPEN

DIE österreichische Pasta, unbedingt probieren!
Kaas aus der Obersteiermark, Perigord Trüffel
Vollendet mit unglaublich guter Zillertaler Sennereibutter

34,33 € / 20,33€

OMA KETTNER'S KAISERSCHMARRN

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

p.P 15,55€ / 11,11€

PALTENTALER MOHNNUEDELN

Karamellierte Riegersburger Walnuss - Wachauer Marille

19,11€ / 11,11€

EXTRAWURST

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

KAMOTA BBQ HIRAMASA „KÖNIGLICHES KIEMENSTÜCK“

Der edelste der Edelfische. In Japan bekommt der „höchste“ Gast immer
das Kiemenstück. Verfügbarkeit immer nach *Petri Heil!*
Reisetbauer Sojasauce, 18 Jahre alter Hon Mirin

44,47€

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 Caviar

55,55€

KAMOTA PRESTIGE „GÖLLES XA“

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

122,22€