

KÜSS DIE HAND

* SAIBLING "KOMBU-JIME"

auf Sauerrahmcreme mit Vinaigrette von milden Pfefferonis
& jungen Radieserl 33€

* KAMOTA BEEF TATAR

mit Wasabi-Schalottencreme, geeiste Sauce Kettanaise,
und hangezogenem Strudelteig 38€

KLEINE EXTRAWURST
Périgord Trüffel 4g 20€
N25 Caviar 10g 25€

GANSERLEBER "KAMOTA"

aromatisiert mit Shio Koji Sellerie, Quitten nach Edi Leismüller
weißen Walnüssen und Butterstriezel 58€ (+33€ im Menü)

POELIERTE BERGFORELLE MIT DILL GESPICKT

mit kleinem Eierstich, geselchtem Aal,
eingelegter Gartengurke und Blunzn Strudl 41€

WALLER-TRANCHE VOM BINCHOTAN GRILL NACH PALTENTALER ART

mit Kalbskopfschmelze, Melange von Karotten
und Fumet vom Welschriesling 45€

KNUSPRIGE CHALLANS-ENTE MIT ÖSTERREICHISCHER G'WÜRZHAUT

mit Gartenkräutern, Mangalitzasalz
und Estragon Liebstöckel Sosslerl 55€

KAMOTES KAASBRETL

mit Käse von der Kaas Kate und
"Affineur Jumi" 28€

GSPUSI AUS DEM SCHILCHERLAND

vom blauen Wildbacher mit Ennstaler Rahm 22€ (+11€ im Menü)

*GEEISTER KUSS VON DER KOKOSNUSS

mit Zotter Nougat, Martinique Ananas "Pain de Sucre" und Perilla 25€

6-Gang Menü 166€
* 4-Gang Menü 127€

6-Gang Weinbegleitung 99€
4-Gang Weinbegleitung 66€

GERNE OFFERIEREN WIR IHNEN AUCH EIN VEGETARISCHES
ODER VEGANES MENÜ
- SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

6-Gang Saftbegleitung 36€
4-Gang Saftbegleitung 24€

WIRTSCHAUSKLASSIKER

BACKHENDL "KAMOTA"

Ennstaler Gewürz, Paprika Sabayon, Marinade
vom Bergpfeffer & Pfefferoni 29€ | 35€

KASLEBERKÄS-SEMMEL "SANDO"

mit Kasleberkäs, Butterstriezel,
Wasabisauerkraut & Pfefferonischmiere 28€

OMA KETTNER'S KAISERSCHMARRN

mit sanft geschmorten Zwetschgen & Rahmeis
von Tahiti Vanille 18€

ROTTENMANNER KAASNOCKEN

mit Bergkaas, knusprigen Schalotten &
Yuzu Weinsosserl 27€

PALATSCHINKEN SUZETTE

von gebrannter Sennereibutter,
kandierter Yuzu Schale aus Tokushima
mit Schönbrunner Zitrusaromen 25€

EXTRAWURST

Im ganzen gebackenes Spanferkelhaxerl

"KAMOTA SCHWEINEREI"

mit Wasabi-Sauerkraut, Erdäpfel
& Grillsenf-Hollandaise 78€ (im Menü+39€)

PEKING GANSERL

mit gebratener Gänseleber & Ganserl
Ragout, knusprige Haut und
Zwetschgen Hoi Sin 44€

KAISERLICHER KAISERGRANAT "DAMPFWALZE"

mit Apfel XA Vinaigrette, Pinienkernen,
mazeriertem Kopfsalat,
N25 Caviar & Beurre Blanc
119€ (+49€ im Menü)

"SCHLARAFFENLAND"

knuspriges Roastbeef vom Wagyu A5
aus Kagoshima,
sanft gebratene Ganserleber,
N25 Caviar, Unagi Aal
& schwarzer Trüffel aus dem Périgord
133€ (+61€ im Menü)