

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

MORCHEL MAPO SPARGEL

mit weißem, grilliertem Spargel, sautierten
Morcheln, Bergforellen-Ikura
und Mapo-Emulsion 41€

WALLER-TRANCHE VOM BINCHOTAN GRILL NACH PALTENTALER ART

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

* **GSPUSI VON DER VOGESEN WACHTEL**

mit Gartenkräutern, Mangalitzasulz
und Estragon Liebstöckel Sosserl 55€

KAMOTES KAASBRET

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€
wahlweise eine Reise durch Österreich oder
Europa

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€

ROTTENMANNER KAASNOCKEN

mit Bergkaas, knusprigen Schalotten & Yuzu Weinsosserl 27€

KASLEBERKÄS-SEMMEL "SANDO"

mit Kasleberkäs, Butterstrizel, Wasabisauerkraut & Pfefferonischmiere 28€

OMA KETTNER'S KAISERSCHMARRN

mit sanft geschmorten Zwetschgen & Rahmeis von Tahiti Vanille 18€

EXTRA WURST

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, Pinienkerne, mazeriertem Kopfsalat, N25 Caviar & Beurre Blanc 119€ (+49€ im Menü)

"SCHLARAFFENLAND"

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