

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohe | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohe | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
GOURMET MENÜ
(Menü tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
~

YIN YANG

Beete | Sauerrahm | Kren | Prunier Caviar | Aal
~

LABEL ROUGE LACHS

Kartoffel- Lauchpüree | Trüffelsauce
~

SÜDSTAATEN HENDL'

Kukuruz | Banane | Speck
~

GEEIST

Sanddorn | Karotte | Guave | Honig
~

LAMM - ORIENT- OKZIDENT

rosa Rücken | Paprika | Paradeiser | Kräuter

geschmorte Keule | gebacken | Ras el-Hanout
Sauerrahm | Koriander | Minze
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
~

DESSERT

von Cassis, Lakritz & Cola
~

MENÜ 89 €uro
WEINBEGLEITUNG 40 €uro

MENÜ 279 €uro
WEINBEGLEITUNG 233 €uro
ohne Maishuhn / Käse

last order 20:30

HEIMATLICH.TRADITIONELL.KLASSISCH
KRAFTWERK.BISTRO KARTE

SELECTION DER BERG RUFT

ZIEGENKÄSE-MOUSSE

Beete | Rehschinken | Apfel | Kräuter
19 Euro
~

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé | Wurzelgemüse
8 Euro
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

„old school“ Kartoffelsalat | Gurkensalat
oder
„new style“ Süßkartoffelpommes
Trüffelmayonnaise | Caesar Salat
25 Euro
~

ALPENKÄSE

Selektion aus Österreich
10 Euro
oder

WARMER SCHOKOKUCHEN

„Mohr im Hemd“ 20 min
11 Euro

4 Gang 55 €uro
tischweise 50 €uro

SELECTION AROUND THE WORLD

LABEL ROUGE LACHS SASHIMI

mariniert | Ponzu | Limette | Ingwer
19 Euro
oder

YIN YANG

Rote Beete | Kren | Aal | Prunier Caviar
21 Euro
oder

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Arabica
20 Euro
~

TOMATEN-MANGO-RISOTTO

Garnelen-Jakobsmuschel-Sauté
Spargel | Wildkräuter | Asmonte
29 Euro
~

RINDERFILET

„three ways“
Süßkartoffel | Mais | Barbecue
34 Euro
~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Schokolade | Joghurteis
9 Euro
oder

MACARON SELECTION „Lenôte“

6 verschiedene
9 Euro

4 Gang 65 €uro
tischweise 60 €uro