

HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER GENUSSKRÄMEREI HALLEIN.

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. GEMEINSAM GENIESSEN.

In unserem Restaurant servieren wir eine authentische, einzigartige, ehrliche und nachhaltige Wohlfühlküche, welche sich unsere Heimat als Vorbild und Ideengeber nimmt.

APERITIF

TRUMER PILS 0.33L 4.5

KRÄMANT ROSÉ SEKTMANUFAKTUR HARKAMP 9.5

BIRNEN MOJITO WILLIAMS BIRNE, LIMETTE & MINZE 11

LEMON BASIL SMASH LIMONCELLO, SZECHUAN 11

WERMUT TONIC AMALFIZITRONE & THYMIAN 10

VIR GIN ALKOHOLFREI MIT TONIC & GURKE 8.9

HAUSGEMACHTE LIMO NACH SAISON 4.9

PEDACOLA AUS DEM MÜHLVIERTEL 4.9

VORWEG SERVIEREN WIR EIN GEDECK AUS BROT VOM ROSENMAYER,
BAUERNBUTTER, AUFSCHNITT & KÜCHENGRUSS
4.50

TEAM GK AARON CAY ED LUKAS MIRI ALEX RUSLAN

MENÜ

Unsere Kreationen eignen sich wunderbar zum gemeinsamen Genießen. Wer nicht teilen möchte, stellt sich einfach eine eigene Speisenfolge zusammen oder entscheidet sich für unser CHEF'S CHOICE MENÜ.

Für alle die sich gerne überraschen lassen, bieten wir unsere Soulfood-Tapas in 2-Gängen ganz nach dem Motto > SHARING IS CARING <

SOULFOOD TAPAS

8 Gerichte / 2 Gänge

54 P.P. AB 2 PERSONEN

CHEF'S CHOICE MENU

5 Gänge

89 P.P.

ROTE RÜBEN TATAR / AMARANTH / SALZZITRONE / COTTAGECHEESE 16

FRENCH TOAST / PARMIGIANO 36 MONATE / TRÜFFEL / ZWETSCHKE 19

SPITZKOHL / GERÄUCHERTE SCHWARZWURZEL / THYMIANJUS 15

BACHFORELLE / BERGAMOTTE / DASHI / SAUERKLEE 19

BENTÖ / SCHWEINEBAUCH 30H / LAUCH / SALATHERZ / PICKLES 16

BUTTERMILK FRIED CHICKEN / KIMCHI / MISOMAYONNAISE 16

BEEF TATAKI DRY AGED BEIRIED / ERDÄPFELSTAMPF / GRÜNKOHL 22

FLUSSKREBS WANTAN / BUTTERNUSS / SAUCE CREOLE / MARIGOLD 30

SCHULTERSCHERZL / KAROTTE / BERGKÄSEPÜREE / SZECHUANJUS 28

ORZOTTO / PILZE / BABYSPINAT / KÄSE VOM WEIZER BERGSCHAF 19.5

WIENER SCHNITZEL / MILCHKALB / ERDÄPFEL / PREISELBEEREN 27.5

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten. Unsere Soulfood Tapas bieten wir vegetarisch, vegan sowie gluten- und laktosefrei an.