

KRÄMERS MENÜ

GEDECK & KÜCHENGRÜSSE

SOLESAIBLING & BUTTERMILCH

LUNGAUER ALMRIND & MAIRÜBE

LAMMBRIES & GERÄUCHERTE KAROTTE

ZANDER & KRÄUTERSOUFFLÉ

MAIBOCK & KOHLRABI

ERINNERUNG AN DIE HALLEINOMA

ERDBEERE & VANILLE & BRIOCHE

GRAND TOUR 7 GÄNGE 110

KRITERIUM 4 GÄNGE 80

BETREUTES TRINKEN 65/40

KRÄMERS PARTNER

GEMÜSE AUS DEM
HALLEINER GEMÜSEGARTEN
VON NORBERT SCHIEBEL

ALLES AUS DER METZGEREI
SCHADER IN TAMSWEG

FREILANDEIER VON FAMILIE
HÖLLBACHER

SALZ & SOLE VOM DÜRRNBERG

WILDFANG ZANDER VON FAMILIE
BERNEGGER

SEESAIBLING VON FRANZ KARRER

BROT VON DER BÄCKEREI HIRT

BIER AUS DER TRUMERBRAUEREI

OLIVENÖL VON SON VALLS

MEHL & GETREIDE AUS DER
STIFTSMÜHLE SALZBURG

HEUMILCH BAUERNBUTTER AUS
DEM ZILLERTAL

KRÄUTER AUS DEM HALLEINER
FORSTGARTEN

KÄSE VON MANFRED AUER

KRÄMERS CLASSICS

KRÄMERSALAT

EINGELEGTES GEMÜSE x FRISCHKÄSE x ZITRUSDRESSING

14

TATAR VOM LUNGAUER ALMRINDFILET

MAIRÜBE x MISOMAYO x GEBEIZTES EI x BRIOCHE

24

PASTA AL LIMONE

GEGRILLTE ARTISCHOCKE x TAGGIASCA OLIVEN

23

MIT ZANDERFILET 32

WIENER SCHNITZEL

VOM MILCHKALB x PETERSILERDÄPFEL x PREISELBEEREN

28

CUT OF THE DAY VOM LUNGAUER ALMRIND

BIO-GEMÜSE x HASELNUSSKROKETTEN x PFEFFERSAUCE

39

WIR HABEN AUCH IMMER DRY AGED SPECIAL
CUTS IM HAUS - WIR INFORMIEREN GERNE!

GEDECK 5