

KRÄMERS

TOUR DE FRANCE

ALPEN 

VICHSOISSE

SOLESAIBLING x PFIRSICH x SON VALLS
PINOT BLANC 2023 x JOHANN GISPERG

BURGUND 

CÈPES AUX CROUTONS

PILZVIELFALT x NUSSBUTTER x ELSBEERE
RULLY LES MAIZIERES 2020 x FRANCOIS DE NICOLAY

PYRENÄEN

RIS D'AGNEAU

LAMMBRIES x KAROTTE x PHYSALIS
ZARIA SELECIIJA NV x MIHA BATIC

PROVENCE

SANDRE MEUNIÈRE


ZANDERFILET x RATATOUILLE
CHENIN BLANC 2021 x DOMAINE MOSSE

BORDEAUX x TOSCANA 

ÉNTRECÔTE BORDELAIS AUX TRUFFES

ALMRIND x TRÜFFEL x SAUCE BORDELAISE
CHIANTI RISERVA 2019 x BROLIO

DIE HALLEINOMA IN SAVOYEN

CÔTES D'AZUR 

PARIS BREST

MANDEL x MARILLE x SANDDORN
GEWÜRZTRAMINER 2020 x GUSTAVE LORENTZ

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