

Geiger Alm Menü

Entenleber

Schokolade/ Kirschen/ Szechuan Pfeffer/ Brioche/ Oxalis

Gurkenkaltschale

*Messerscheidemuschel/ Kalb/ Chillisenfkaviar/ Cantaloupe Melone/ Boretsch/
Castelfranco*

Reinanke

Lauch/ Eierschwammerl/ Liebstöckel/ Sesam

Kutteln

Hummer/ Zucchini Blüten/ Basilikum/ Safran

King Fisch

Reh/ Schnittbohnen/ Blaubeeren/ Zitronengras/ rote Zwiebel/ Kimchy

Kaninchen

Bundkarotten/ Kräutersaitlinge/ Kartoffelkuchen/ Schnittlauch

Käseauswahl von Affineur Waltmann

Topfensoufflé

Hollunderblüten/ Himbeeren/ Tomaten/ Mandeln/ Minze

Gedeck 9 €

Je 0,1 l pro Gang

<i>4 Gang Menü</i>	<i>130 €</i>	<i>Weinbegleitung</i>	<i>59 €</i>
<i>6 Gang Menü</i>	<i>178 €</i>	<i>Weinbegleitung</i>	<i>87 €</i>
<i>8 Gang Menü</i>	<i>226 €</i>	<i>Weinbegleitung</i>	<i>115 €</i>



Geiger Alm

Vegetarisches Menü

Frischkäse

Dotter/ Ruccola/ Salty Fingers/ Oxalis/ Szechuan Pfeffer/ Finger Limes/ Kapuzinerkresse

Gurkenkaltschale

Chillisenfkaviar/ Boretsch/ Castelfranco/ Cantaloupe Melone

Lauch

Eierschwammerl/ Liebstöckel/ Sesam

Zucchiniblüte

Suschi Reis/ Tomaten/ Oliven/ Basilikum/ Safran

Schnittbohnen

Käferbohnen/ Kimchy/ Zitronengras/ rote Zwiebel

Kartoffel-Kuchen

Bundkarotten/ Kräutersaitlinge/ Schnittlauch

Käseauswahl von Affineur Waltmann

Marille

Weißer Schokolade/ Zitronenverbene/ Pistazien/ Honig

Gedeck 9 €

Je 0,1 l pro Gang

<i>4 Gang Menü</i>	<i>130 €</i>	<i>Weinbegleitung</i>	<i>59 €</i>
<i>6 Gang Menü</i>	<i>176 €</i>	<i>Weinbegleitung</i>	<i>87 €</i>
<i>8 Gang Menü</i>	<i>226 €</i>	<i>Weinbegleitung</i>	<i>115 €</i>

Bei Allergenen fragen Sie bitte uns.