

Aurelio's Gourmetmenü

Wählen Sie zwischen Intro, Classic und Grand – drei Menüerlebnisse mit unterschiedlichem Umfang und Charakter:

Intro – ein erster Eindruck unserer Küche.
(116,00 EUR pro Person)

Classic – die ausgewählte, klassische Menüvariante. (165,00 EUR pro Person)

Grand – das volle, umfassende Genusserlebnis.
(238,00 EUR pro Person)

Küchenchef

Karl Eggetsberger und Team

Restaurantleiter

Daniel Korntner und Team

Snacks

Topinambur | fermentierter Apfel | Zuger Stolz
Rinderherz
Luftbrot | Forelle | Kimchi-Mayonnaise | Salz-Zitrone
Kiachl | Sauerkraut | Sig | Verevo Grand Selection

Gedeck

Saibling

Tanne | Buttermilch | Schnittlauch

Gams

Wacholder | Fichtenwipferl | Trompetenpfefferling
geräucherter Sellerie

Waller

Kaluga Signature Selection | Walnuss-Miso | Beurre Blanc

Schweinebacke

Röstzwiebel | Pastinake | Joghurt
eingelegte Eierschwammerl | Senf

Karotte

Ingwer | Estragon

Hirschrücken

Gewürzjus | Kartoffel | Preiselbeere | Dörrbirne | Spitzkraut

Zwetschke

Kardamom | Kefir

Birne

Mandel | Trüffel | Manjari

Petit Fours

Kürbiskern | Zitrone
Haselnuss in Texturen
Mohn | Joghurt | Holunderbeeren

Änderungen vorbehalten!