

# Vitalmenü

## Meer & Gemüse

### Auftakts Grübe

#### Thunfisch-Bauch

Gurke – Quinoa – Apfel – Gin – Feldsalat – Erbsen – Wasserkresse

#### Mareiter Wildbrokkoli

Crèmesuppe – Jakobsmuschel – Brokkoliflan – Alpencurry – Olivenkraut

#### „Harald Gasser’s Knollen“

Ravioli – Kerbelwurzel – Karotte – Knollenzest – Sauerkleerübchen

#### Gebirgssaibling

Spinat – Ponzufond – Grapefruit – Petersilienbiskuit – Dill

#### „...So ein Käse...“

Ziegenkäseschaum – Weizengraseis – Joghurt – Olivenöl – Süßkartoffel

#### „Geräucherte Schokolade“

Bitterschokolade - Rauchwiskey – weiße Schokolade mit Brixner Topfen – Tamarindeneis

### Ausklangs Grübe

Gerne können Sie Ihr Menü mit Peter Girtler’s Klassiker

„Speckknödel – neu interpretiert“ erweitern

15,00 €

4 Gänge – 93,00 €

5 Gänge – 107,00 €

6 Gänge – 119,00 €

Gedeck 4,00 € (inklusive hausgemachtes Brot, Auftakts- und Ausklangsgrübe)