

# Suisl Stube

*Brot aus Regiokorn  
mit Lievito Madre und gesalzener Almbutter*

\*\*\*

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Gänseleber aus dem Périgord mit Taubenbrust vom Holzkohlegrill  
an Räucherjus und Meraner Traube*

oder

*Bretonischer Hummer gestämmt mit Lardo di Colonnata  
an Artischocke und Yuzu*

\*\*\*

*Bergsafran-Tagliolini auf grünem Gartenbohnenfond  
mit Jakobsmuschel und kandierter Amalfi-Zitrone 26€*

oder

*Muskatkürbis-Risotto im Kupfertopf gegart mit Golden Gel  
und 25 Jahre altem Aceto Balsamico di Modena*

\*\*\*

*Geangelter Wolfsbarsch in Almbutter gebraten  
an Topinambur mit gebackenem Bicoigelb  
und fermentiertem Lauch*

\*\*\*

*Naturner Damhirsch: Rücken, Gulasch, Carpaccio  
mit Blaukraut und Zirnuß*

oder

*LaugenRind: Entrecôte, Backerl, Schulter  
mit Wurzelgemüse aus der Permakultur und Bergheu*

\*\*\*

*Passionsfrucht-Sphäre auf Morchelerde,  
Zitronenverbene-Sorbet und Gebirgshonig*

oder

*Madagaskar Schokoladenblätter mit Tisner Kastanienmousse gefüllt,  
an Panama-Kaffeeis*

*Gerne empfehlen wir eine glasweise Weinbegleitung oder Rarität-Weinbegleitung*