

Mayer's

Restaurant

DEGUSTATIONS MENÜ

Oktopus

Carpaccio / Kaviar / Fenchel / Radieschen / Gartenkresse

Gänseleber

Crème brûlée / Eis / Mango / Hibiskus Gelée

Bretonische Hummerravioli

Alpengarnelen / Erbsen / Minze

Steinbuttfilet

Eierschwammerl / Kohlrabi / Tapioka / Waldpilzsud

Gebackenes Bio Ei

Kalbsbackerl / Petersilienpüree / Sauce Bernaise

Bresse Taube

Brust / Keule / Grünes Gemüse / Ricotta Ravioli / Lakritz

Tauern Lamm

Karree / Merguez / Paprikapüree / Couscous

Pinzgauer Bio Rind

1. Gang: Beef Tee / Wurzelgemüse / Tafelspitzwürfel / Tatar
2. Gang: Beiried / BBQ Rippen / Lauch / Trüffel Schaum

Marillen Topfenknödel

Marillen Chutney / Marillen Kaviar / Topfenluft / Zuckerwatte

Espresso Zitrone

Klarer Espresso / Espresso Maccaron / Salzzitronen Sorbet / Buddha's Hand

3 Gänge Euro 89,-

4 Gänge Euro 119,-

5 Gänge Euro 139,-

6 Gänge Euro 159,-

Mayer's

Restaurant

VEGETARISCHES MENÜ

(Vegetarisch)

Bergkäse & Melanzane

Tomaten Marmelade / Basilikum Pesto / Bergkäse Eis

(Vegan)

Pinzgauer Herrenpilze

Klare Ravioli / Essenz

(Vegetarisch)

Eierschwammerl / Sellerie / junger Spinat

(Vegan)

Rotwein Himbeer Granité

(Vegetarisch)

Orzo Risotto

Kopfsalatherzen / schwarzer Trüffel / Champagnerschaum

(Vegetarisch)

Wassermelone

Sorbet / Mousse / Shot / Schaum / Vanille

3 Gänge Euro 82,-

4 Gänge Euro 112,-

5 Gänge Euro 132,-

6 Gänge Euro 152,-

Gedeck Euro 6,-