YVONNE POBEL · PRIVATE CHEF

T: +43 (0)677 61636787 · M: yvonne.pobel@outlook.com



GEBEIZTE LACHSFORELLE

Bärlauch · Frischkäse · Orangensenf

DIE KAROTTE

Karottenconsomme mit Urkarotte und Pflichtatascherl



TIROLER ALPENGARNELE

Knödel mit Alpengarnele · Bisque · Kaviar · Sprossen

GESCHMORTE OCHSENBACKERL

Kartoffelcreme · Wurzeln

DER APFEL

Granny Smith

Menüfolge inkl. Gedeck

4 Gänge € 135,00

5 Gänge € 154,00

6 Gänge € 169,00

7 Gänge € 175,00

Kleine Weinbegleitung € 54,00

Große Weinbegleitung € 69,00

oder € 75,00 inkl. Aperitif

YVONNE POBEL · PRIVATE CHEF

T: +43 (0)677 61636787 · M: yvonne.pobel@outlook.com



BERGKÄSEMOUSSE

Himbeere · Frischkäse · Erbse

PETER SILIEN W U R Z E L C R E M E S Ü P P C H E N

Kresse



DRY AGED

Mangalitza Lardo · Marchfelder Spargel Bernaise · Rosmarinkartoffel

WEISSE SCHOKOLADE

Rhabarber · Minze

Menüfolge inkl. Gedeck 4 Gänge € 135,00 5 Gänge € 154,00 6 Gänge € 169,00 7 Gänge € 175,00 Kleine Weinbegleitung € 54,00 Große Weinbegleitung € 69,00 oder € 75,00 inkl. Aperitif