

Wilde Kräuter Küche

Maien Gourmetmenü Klassisch

Fingerfood

Alpengarnele | Spargel | Tomate
ABCGHLNOP
Champagne - Blanc de Blanc | 15,50

Zillertaler Saibling

Rettich | grüner Apfel | Sauerampfer
DEFGHMOP
Sauvignon Blanc – Next Level Edition | 11,50

Weißer Tomatensuppe

Bärlauch | Ziegenkäse
ACFHGLO
Carricante – Alta Mora Etna | 09,50

Sorbet

Chablis – Grand Cru | 16,50

Saltimbocca vom Kalbsfilet

Thymianrisotto | wilder Brokkoli | Mairübe | Schafgarbe
ACEFGHLMNOP
Haiku - Super Toscan | 18,50

Kamille | Brioche | Honig | Vanille

ACEFGHOP
Sweet Claire – Quintessenz | 28,50

Menü 125
Weinbegleitung 100

Wilde Kräuter Küche

Maien Gourmetmenü Vegetarisch

Fingerfood

Rübe | Spargel | Tomate
ABCGHLNOP
Champagne - Blanc de Blanc | 15,50

Büffelmozzarella

Rettich | grüner Apfel | Sauerampfer
DEFGHMOP
Sauvignon Blanc – Next Level Edition | 11,50

Weißer Tomatensuppe

Bärlauch | Ziegenkäse
ACFHGLO
Carricante – Alta Mora Etna | 09,50

Sorbet

Chablis – Grand Cru | 16,50

Offener Kartoffelstrudel

Mairübe | Schafgarbe | Nussbutter
ACEFGHLMNOP
Riesling 2017 – Mosel | 18,50

Kamille | Brioche | Honig | Vanille

ACEFGHOP
Sweet Claire – Quintessenz | 28,50

Menü 125
Weinbegleitung 100