



## **Handschrift & Seele**

### **Intro**

Kremstal Garnele | Rote Beete | Grüner Apfel

ooo

Zander | Pimientos | Olive

&

Zwiebel | Ei | Schittlauch

ooo

### **“Auster Lameng”**

### **Menue**

#### **“Mehl & Wasser”**

Kitz | Wassermelone | Mädesüß

ooo

#### **“Cucina Povera”**

Kartoffel | Tomate | Pilze

ooo

#### **“Schlemmerfilet - Tex Mex”**

Forelle | Mais | Ancho

ooo

#### **“Balkan Grill”**

Hendl | Paprika | Bohne

ooo

#### **„Der Geschmack des Monats”**

Stachelbeere | Skyr | Zuckerschote

ooo

#### **“Schokolade Royal Archuaco ”**

Marille | Sesam | Zitronenmelisse

### **Zugabe**

#### **“Black Diamond”**

Waldmeister | Johannisbeere | schwarzer Knoblauch

&

#### **“Eis Sandwich”**

Gebrannte Mandel | Honig | Hefe

**MENUE 125€**

**Zum Teilen 70€ pro Person**



## Zwischen Garten, Wald & dem Wandel der Zeit

### Intro

#### **Favoriten 2.0**

Kichererbse | Paprika | Zitronenmelisse  
ooo

Sellerie | Senfsaat | gepickelter Spargel  
&

Zwiebel | Schnittlauch | Paradieskörner  
ooo

#### **“Auster Lameng”**

Blumenkohl | Sanddorn | Marille

### Menue

#### **“Ajo Verde”**

Kohlrabi | Pistazie | Knoblauch  
ooo

#### **“Il Bosco e Pepe”**

Garganelli | Tanne | Pfeffer  
ooo

#### **“Tierra”**

Spinat | schwarze Johannisbeere | Rote Beete  
ooo

#### **“Die Kraft der Zeit”**

Aubergine | Pilz | Basilikum  
ooo

#### **„Freaks to Table”**

Fränkische Haselnuss | Original Beans Arhuaco Schokolade | Salzkaramell  
ooo

#### **“No Cheesecake ”**

Mandel | Brezn-Miso | Erdbeer

### Zugabe

#### **“Balkan Busserl”**

Himbeer | Bohnenkraut | Kreuzkümmel  
&

#### **“Ceviche Konfekt”**

Grüner Apfel | Jalapeño | Limette