

Wurzelwerk



Vorspeisen

„Takeo Ischi“ 16,50 €

Roh mariniertes Hamachi (Stachelmakrele), karamellisierter Chicorée, Staudensellerie, Limette, Zitronenpfeffer

„Ziegen-Peter“ 15,50 €

Sainte-Maure de Touraine (Ziegenkäse), getrocknete Vogelbeeren, Rote Beete, Walnuss-Knusper

„D(r)üsentrieb“ 18,50 €

Gebratenes Kalbsbries, Chicorée, Knollensellerie, Vanille, grüner Pfeffer

Suppen

„Bortsch“ € 12,50

Rote Beete, saure Sahne, roh mariniertes Stör mit seinem Kaviar, Himbeeressig

„Kopf-Nuss“ € 8,50

Hokkaidokürbis, süß-saurer Muskatkürbis, geist-gesalzene Kokosnuss, karamellisierte Kürbsikerne, Steirisches Öl

Wurzelwerk



Salat

„Frostbeule“

18,50 €

Winterliche Salate, gebratener Grünkohl, Petersilienwurzel, Winterapfel, Granatapfelkerne, saure Sahne

Klein
11,50

„Wurzel-Zieher“

18,50€

Sonnenblumenwurzel, Schwarzwurzel, Meerrettichwurzel, Feldsalat, gesalzene Nüsse, eingelegte Birne

Vegetarische Hauptgerichte

„Salabai-leikum“

Strozzapreti, Salbeibutter, Spinat, Parmesan, Knoblauch, 12 Monate gereifter Bergkäse, Pinienkerne

19,50 €

„Cinderellas Liebling“

24,50 €

Geröstete Kürbisecken, karamellisierte Zwiebelcreme, gelbe Rübe, Knollensellerie, Zimtluft, Kürbis-Tomate-Zwiebel Jus, Kerne und Steirisches Öl

Wurzelwerk



Hauptgerichte

R“(W)ein-gelegt“

36,50 €

Rinderfilet vom Weideochsen pochiert im Glühweinfond, Spinat, Schwarzwurzeln in Rahm, Wintertrüffel, Erdapfel

„Herr(Reh)mine“

38,50 €

Werdenfelser Rehrücken, sauer eingelegte Fichtensprossen, gebratener Grünkohl, roter Apfel, Petersilienwurzel, Granatapfeljus

„Frau Erpel“

36,50 €

Französische Challans Entenbrust sous vide, winterliches Blaukraut-Kimchi, Maronen, Kumquats, Orangenjus

Fisch

„scharfe Linse“

32,00€

Zander, Belugalinsen, Balsamico, gegrillte Tomate, Zwiebelgewächse, Speckschaum, Petersilie
32.00€

„Forelle grün“ -kohl

26,50€

Platzfisch Forelle aus Mittenwald leicht geräuchert, Kirschholz, Grünkohl, geröstete Blumenkohlcreme, gesalzene Nüsse, Holunderbeeren, Wacholderadel- Beurre blanc

Wurzelwerk



Käse

„blau-Macher“

Blue Stilton (Blauschimmelkäse), gegrillte Feige, Feigensorbet,
Pekannüsse, Kletzenbrot

12,50 €

Nachspeise

„be(g“EIS“t)ert“

Kokoseiscreme, karamellisierte Haselnüsse, Valrhona Dulcey,
Kokosschaum, weiße Schokoladensauce

11,50 €

„Pfeffer-Küchler“

Lebkucheneiscreme, Guanaja Schokolade, Mandel, Portwein-
Birnenconfit, Vanille-Amaretto Zabaione

10,50€

„ADONIS-Apfel“

Schwarzbieriscreme, eingekochte Quitte

6,50€