



SCHLOSSHOTEL

ISCHGL

GOURMETREISE

Executive Chef de Cuisine Patrick Raaß empfiehlt

I
Amuse Bouche

Jakobsmuschel
Sauerrahm | Osietra Kaviar

Seezunge
Mango | Zuckerschoten

Ora King Wildlachs
Lauchpüree | Butterschaum

Radicchio
Fourme d'Ambert

Schokolade
Minze

Petit Fours

II
Amuse Bouche

Makrele
Kopfsalat | Buttermilch | Osietra Kaviar

Rindertartar
Artischocke | Perignon Trüffel |
Blattspinat

Rehrücken
Schwarzwurzen | Brioche | Rosenkohl

Radicchio
Fourme d'Ambert

Mango
Kokos | Limette

Petit Fours

Menüpreis € 178,00

Auswahl feinsten Käsesorten von Maître Antony
€ 25,00

Executive Chef de Cuisine
Patrick Raaß

Maître
Daniela Wille

Inhaber
Ing. Arnold Tschiderer