

DAS MENÜ

4-Gang 79
Vorspeise
Suppe oder
Zwischengang
Hauptspeise
Dessert oder Käse
+ WEINBEGLEITUNG 35

5-Gang 89
Vorspeise
Suppe
Zwischengang
Hauptspeise
Dessert oder Käse
+ WEINBEGLEITUNG 42

6-Gang 99
Vorspeise
Suppe
Zwischengang
Hauptspeise
Dessert
Käse
+ WEINBEGLEITUNG 48

**Auch OHNE geht's mit
Genuss**

UNSERE ALKOHOLFREIE
GETRÄNKEBEGLEITUNG
PRO GLAS | 7

Vorspeisen

Asparagus

grün | Spargel | weiss

ZWIEBELCREME | CHICORÉE | ZIEGENTOPFEN KNUSPRIG |
GUANCIALE | KRÄUTERBRÖSEL | LIMEQUAD

oder

Grüne Traube

Schaumsuppe

VERJUS | GEBEIZTER KABELJAU | APFEL | KREN | YUZU

Zwischengang

Nudelblatt & Garnele

White Panther Rottenmann

LASAGNE | GEBIRGSGARNELE | SALSICCIA | BISQUE | BITTERSALAT

Hauptspeisen

Iberisches Schwein

Backe & Filet | Andalusien

GEPOPPTESCHWARTE | MAISGRIESS | GEMÜSE ALLERLEI | MORCHEL

oder

Raubfisch

Wolfsbarsch | Nordostatlantik

ACQUERELLO RISOTTO | GLASIRTER SENFKOHL | COMTÉ | BÄRLAUCH

Nachspeisen

Macaron

GRAUMOHN | BROMBEERE | LAVENDEL | CHANTILY | MANDEL

oder

Käse Variation

ÖSTERREICH | BELGIEN | ITALIEN

VORARLBERGER RAHMBRIE | WEICHKÄSE | 50% F.I.T.

OG KRISTAL | HART | KAASAFFINEURS VAN TRICHT | 24 M REIFEZEIT

FONTINA BERGKÄSE | HALBHART | 3 M REIFEZEIT | GRANITHÖHLE AOSTATAL

Negroni Sbagliato

CAMPARI 4CL | WERMUTH ROSSO
TEMENT & GÖLLES | FRIZZANTE |
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | 11

Himbeergin | Sammerhof Kirchham

SLOWGIN 4CL | SEESIDE
HIMBEERTONIC | BEERENRAUCH |
EIS | MINZE | 12
GERNE AUCH ALKOHOLFREI

Muskateller Frizzante

WEINGUT HAGN | PRICCOBELLO |
0,1L | 8

Geyerhammer Pils | Naturbrauerei Almtal

NATURTRÜB | 0,3L | 5,90

Sauvignon Blanc Sekt

STEININGER | LANGENLOIS |
KAMPTAL | 2019 | RESERVE | 0,1L | 11

Antialkoholischer "Shrub"

HAUSGEMACHTER ORANGEN-SHRUB
| SEESEIDE TONIC "ZWETSCHKE" | EIS |
ROSMARIN | 8

Weil's einfach dazugehört...

FRISCHES GEBÄCK VOM
SCHMIDLER AUS
EBERSTALZELL | BRAUNE
BUTTER | VERSCHIEDENE
AUFSTRICHE &
KÖSTLICHKEITEN |
PRO PERSON | 8

Rosa Pferd

Leopold Gumprecht | Enns

IM MENÜ STATT HAUPTGANG
CA160G | AUFPREIS 18

WURZELGEMÜSE | HEURIGE |
DEMI GLACE

Trüffel Brie Frankreich

TRÜFFEL ITALIEN | SCHWARZE NUSS |
SCHMIDLER BROT | STEIRISCHE OLIVE

IM MENÜ STATT KÄSE | DESSERT
AUFPREIS 8

Vegetarisch ? kein Problem !

VERTRAUE UNSERER KÜCHE UND
LASSE DICH ÜBERRASCHEN

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
KÖNNEN WIR LEIDER NUR BEDINGT
BERÜCKSICHTIGEN - EINE VEGANE
ZUBEREITUNG IST NICHT MÖGLICH

unser Hausdessert
gerne im Menü
anstatt Dessert

Der Hammerschlag

Haselnusskrokant
eingemachte Beeren
Kalorienfreier Schlag

Hier findest du unsere Lieferanten und
die Allergeninformationen



einfach Scannen und
Informieren

www.das-geyerhammer.at

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Personal.
Alle Preise sind in Euro & inklusive 20%
gesetzlicher Mehrwertsteuer

APERITIF

on Top

gut zu Wissen

Gedeck