

DAS MENÜ

4-Gang 69
Vorspeise
Suppe oder
Zwischengang
Hauptspeise
Dessert oder Käse
+ WEINBEGLEITUNG 35

5-Gang 80
Vorspeise
Suppe
Zwischengang
Hauptspeise
Dessert oder Käse
+ WEINBEGLEITUNG 42

6-Gang 86
Vorspeise
Suppe
Zwischengang
Hauptspeise
Dessert
Käse
+ WEINBEGLEITUNG 48

**Auch OHNE geht's mit
Genuss**

UNSERE ALKOHOLFREIE
GETRÄNKEBEGLEITUNG
PRO GLAS | 7

Vorspeisen

Thunfisch

Indischer Ozean

CARPACCIO | CREMIG | CASHEW | LINSENBROT | FRISÉE | FEIGE

oder

Chicorée

auch Vegetarisch möglich

GUANCIALE | RADIESCHEN | LIMETTECREME | PFIRSICH

Zwischengang

Yacon Knolle

auch Vegetarisch möglich

SCHAUMSUPPE | VENUSMUSCHEL | SALZSTANGERL | SPECK DATTEL

oder

Zanderbacken

auch Vegetarisch möglich

PAPRIKA | WIRSING | DILL | TOPFEN

Hauptspeisen

Eichelschwein

Andalusien | Iberico Pluma

ROSA NACKEN | SCHWARZER KNOBLAUCH | MAIS | BOHNE

oder

Plattfisch

Nordatlantik

HEILBUTT | ERDÄPFEL RISOTTO | PUNTARELLE | BIRNENSCHAUM

Nachspeisen

Schokolade & Passionsfrucht

Valrhona | Frankreich

TARTE | JOGHURTEIS | SALZKARAMELL

oder

Käse Variation

Frankreich | Schweiz

MORBIER PETIT SAPIN | ASCHEKÄSE | HALBHART | 60 TAGE GEREIFT
TÊTE DE MOINE | MÖNCHSKOPF | GESCHABT | 3 MONATE GEREIFT
LIVAROT | WEICHKÄSE | ROTKULTUR | 3 WOCHEN GEREIFT

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 | 6

Rinderfilet

Zotter | St. Magdalena

IM MENÜ STATT HAUPTGANG |
CA160G | AUFPREIS 14

WILDER KARFIOL | SEITLING |
HEURIGE | DEMI GLACE

Mattigtaler Brie

WINTERTRÜFFEL | SCHWARZE NUSS |
SCHMIDLER BROT | STEIRISCHE OLIVE

IM MENÜ STATT KÄSE | DESSERT
AUFPREIS 8

Vegetarisch ? kein Problem !

GERNE TAUSCHEN WIR FLEISCH &
FISCH GEGEN GERÄUCHERTEN BIO
TOFU AUS.

VEGAN IST LEIDER NICHT MÖGLICH

unser Hausdessert
gerne im Menü
anstatt Dessert

Der Hammerschlag
Orangen-Haselnusskrokant
eingemachte Beeren
Kalorienfreier Schlag

unsere Lieferanten
einfach Scannen



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

Gedeck

on Top

gut zu Wissen