



THURNHER'S À LA CARTE

VORSPEISEN

[STARTERS]

FOIE GRAS TERRINE

grüner apfel | schalotte | baiser

[terrine of foie gras | green apple | echalotte | merengue]

€ 22,00

CARPACCIO VOM ÖSTERREICHISCHEN RINDERFILET

variation vom kürbis | wachtelei | buchensaitlinge

[beef carpaccio | variation of pumpkin | quialegg | shimeji]

€ 19,00

HALBER HUMMER

bisque | schwarzwurzel | grünkohl

[half lobster | bisque | salsify | kale]

€ 28,00

DUETT VOM STÖR – KAVIAR & GERÄUCHERT

bete | brombeere | sellerie

[duo of sturgeon, caviar & smoked | beets | blackberries | celery]

€ 49,00

BURRATA

mango | radicchio | thai basilikum

[burrata | mango | radicchio | thai basil]

€ 18,00

THURNHER'S WINTERSALAT

wurzeln | apfel | orangenvinaigrette | nüsse & kerne

[thurnher's winter salad | roots | apples | orange vinaigrette | nuts & seeds]

klein [small]

€ 9,00

groß [large]

€ 16,00

SUPPEN

[SOUPS]

CONSOMMÉ DOUBLE

frittatenröllchen | gemüse | kräuter

[beef broth | pancake stripes | vegetables | herbs]

€ 12,00

CREMESUPPE VON KERBELKNOLLEN

pumpernickel "gröstl" | gebeiztes eigelb

[cream soup of chervil roots | pumpernickel | cured egg yolk]

€ 14,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service
For allergies or intolerances please talk to our Service



HAUPTGANG

[MAIN COURSE]

THURNHER'S TRÜFFELKNÖPFLE

perigord trüffel | vorarlberger käse | röstzwiebeln

[thurnher's truffle knoepfle | perigord truffle | cheese | roasted onions] € 28,00

POCHIERTES FILET VOM WOLFSBARSCH

beurre blanc | rosenkohl | haselnuss

[poached sea bass fillet | white wine sauce | brussels sprouts | hazelnut] € 38,00

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET 200G

wurzelgemüse | trüffel dauphine | demi glace

[beef tenderloin 200g | root vegetables | truffle dauphine | gravy] € 48,00

TAFELSPITZ "IM KUPFER SERVIERT"

apfelkren | schnittlauchsaucе | röstkartoffeln

[boiled topside | apple horseradish | chive sauce | roasted potatoes] € 32,00

WIENER KALBSSCHNITZEL

kartoffel-vogel-salat | preiselbeeren | zitrone

[veal escalope | potato salad | lambs lettuce | whortleberry | lemon] € 34,00

RISOTTO VEGAN

perlgraupen | bete | mandeln

[vegan risotto | pearl barley | beets | almonds] € 22,00

DESSERT

[SWEETS]

KAISERSCHMARRN TRADITIONELL

zwetschgenröster | apfelmus | rosinen

[traditional "kaiserschmarrn" | plum compote | apple | rasins] € 18,00

VARIATION VON VALRHONA

financier | sorbet | mousse

[variation of valrhona | financier | sorbet | mousse] € 14,00

PISTAZIE

mandarine | sauerrahm | olivenöl

[pistacio | clementine | sour cream | olive oil] € 14,00