

ULLRS WINE + DINE

VORSPEISEN

GÄNSELEBER € 34
Fisser Gerste - Nashi Birne - japanisches Milchbrot

LACHS "Lable Rouge" € 28
"Ikejime"
Seekräuter - Apfel
Buttermilch Dashi - Sanddorn

ROTE BEETE € 24
"koi gereift"
fermentierte Stanzer Zwetschke
roter Shiso - Ziegenkäse

SUPPEN

OCHSENSCHLEPP CONSOMMÉ € 16
Gyoza - Kalbstatar - Knochenmarkzylinder

TOPINAMUR € 14
Zitrusfrüchte - Avocado - Tonburi Feldkaviar

WARME VORSPEISEN

CARABINERO € 58
Salzburger Grill Stör Kaviar
violette Süßkartoffel - Miso Beurre Blanc

LAMMBRIES € 26
Pilze - Perlcouscous - Zwiebel

BLUMENKOHL € 24
Nussbutterschaum - Eigelb - Trüffel

HAUPTGÄNGE

ATLANTIK HEILBUTT € 52
Schwarzwurzel - Trüffel - Kartoffelnudeln

SEESAIBLING € 46
Kräutergraupen - karamellisierter Fenchel
Yuzu Kosho

SHORT RIB € 54
Maitake - BBQ-Aal - geschmorte Lauchcreme

HIRSCHRÜCKEN € 56
Kerbelknolle - Leberschnitte - Cranberries

HANDGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN € 28
Feige - Nüsse - geräucherter Büffelmozzarella

ZU GUTER LETZT

Wir verwenden nachhaltige Schokolade von "Original Beans".

WHISKEYHOLZ € 24
Simply Milk 40 %
Quitte - Whiskeyholz-Eiscreme

YUNA "Edel-Weiss" 37% € 24
Vanille - Misokaramell
Piemont Haselnuss
+ weißer Trüffel pro Gramm € 19

KOLDSKAL & KAMMERJUNKER € 11
inspiriert von der klassischen dänischen Milchkaltschale
Buttermilcheis - Dottercreme
Vanille - Citrus

KÄSEWAGEN € 18
diverse Käsesorten, dazu Ullrs Hausbrot
Tiroler Zelten - verschiedene Chutneys