

# ULLRS WINE + DINE

## VORSPEISEN

**Gänseleber** € 34  
Kirsche - Shiso  
japanisches Milchbrot

**Hamachi** € 28  
Seekräuter - Gurke - Tapioka

**Melone** € 24  
Buttermilch - Sauerampfer - Getreide

## SUPPEN

**Consommé Ochsenfleisch** € 16  
Gyoza - Kalbstatar - Knochenmark

**Pastinake** € 14  
Grießbällchen - Moosbeere  
Fichtennadel

**Krustentieressenz** € 16  
Tomate - Vanille

## WARME VORSPEISEN

**Carabinero** € 58  
Salzburger Grill Stör Kaviar  
violette Süßkartoffel  
Holunderblüten-Beurre Blanc

**"Ullr's" Raviolo** € 26  
Kalbsbries - Maitake - Yuzu Hollandaise

**Brennnesselschutzkrapfen** € 22  
frische Pfifferlinge - Belper Knolle

## HAUPTGÄNGE

**Seezunge** € 52  
schwarzer Trüffel - geschmorte Lauchcreme  
Kartoffelnudeln - Shio-Koji

**Ikejime Wolfsbarsch** € 54  
Plankton - Erbsentofu  
Yuzu Kosho - Perlcouscous

**Short Ribs** € 48  
Sansho Pfeffer - weiße Bohnencreme  
Zwiebel - Mais - Aka Oroshi

**Bergwiesenschaf** € 54  
(Rücken)  
Bries - Zunge - Teriyaki-Jus  
wilder Brokkoli - fermentierter Knoblauch  
Auberginen-Sesambällchen

**Gedämpfter Gemüsestrudel** € 24  
Wurzelwerk - Pilze - Dashi

## SÜSSES + KÄSE

**Whiskeyholz** € 24  
Simply Dark 62% - Brombeere - Malz

**Yuna Edelweiss 37%** € 24  
Honig - Heumilch - Miso Karamell

**Käsewagen** € 18  
dazu Ullrs Hausbrot - Tiroler Zelten - Chutneys

## KLEIN, ABER FEIN

**Koldskål & Kammerjunker** € 11  
Buttermilch - Dottercreme - Citrus