menü

am 31.12.20
aperitif 19 uhr
serviert wird um 19.30 uhr

hummer-lachscarpaccio
limette | dillöl

cappuccino vom steinpilz
sellerie

tagliolini
perigordtrüffel | flusskrebs

steinbutt
spitzpaprika | bulgur

yuzusorbet

rinderfilet
aubergine | miso | pastinake

theresas dessert

pro person
inkl. aperitif € 145

silvester, baby.

brunch

am 31.12.20
von 10 bis 15 uhr

hausgeräuchter saibling
gurke | dillöl

cappuccino vom steinpilz
sellerie

champagner-risotto
jakobsmuschel

wachtelbrust
pastinake | speck | traube

sorbet

kalbstafelspitz
sellerie | rosenkohl | perigordtrüffel

theresas dessert

pro person € 85

schönste zeit

1*

geräucherter saibling
rollgerstel | gemüsesalat

steinpilz-kartoffelschaumsuppe

mais-entenbrust
blaukraut quitte | orangensauce

lebkuchen
sauerrahm | preiselbeere

pro person € 55

2*

beef tatare
blumenkohl | wachtelei

enten-rotebeete-suppe

polenta
frischkäse | radicchio | kumquats

kalbstafelspitz rosa gebraten
kartoffel-zwiebelkuchen | karotte

komposition birne
rotwein | tanne

pro person € 62

adventzeit

schwertfischcarpaccio
granny smith | wasabi

topinamburschaumsuppe
blätterteigstangerl

3*

steinbuttfilet
belugalinsen | sanddorn

rosa gebratener hirsch
kürbis | maroni | wacholderjus

komposition orange
honig | nelke

pro person € 65

4*

gelbflossenmakrelen-sashimi
pomelo | avocado

kastanien-portweinschaumsuppe

sellerieravioli
perigordtrüffel

rinderfilet
steckrübe | buchenpilze | rosmarinjus

weißes kaffeemousse
milchschokolade

pro person € 65

* menüs in der adventzeit

dasgrander

die kulinarischen tage
bis, nach & rund um
weihnachten.
auf den punkt.

dasgrander

mit •abstand• die beste weihnachtsfeier.

feiern mit weitblick und rücksicht.
auf den punkt.

2020 heißt es: lieber früher planen, um sicher zu genießen. Wir freuen uns, für Sie Weihnachtsfeiern in Kleingruppen zu einem würdigen, kulinarischen Ausklang dieses außergewöhnlichen Jahres zu machen. Wir bitten um eine frühzeitige Reservierung, um eine reibungslose Planung zu gewährleisten.

Wir freuen uns. Mit Abstand am meisten.

Thomas Grander

besinnung und einstimmung.
auf den punkt.

brunch am 8.12.

von 10 bis 15 uhr

smörrebröd
paprika | saibling

terlaner weinsuppe
kumquats

trüffelrisotto
perigordtrüffel | spinat

sorbet

souvide gegarter rinderrücken
pastinake | traube | speck

süßer adventszauber

pro person € 55

ganslmenü vom 11.11. bis 21.11.

hausgebeizter lachs
rote-beete | blattsalat

kürbis-ingwerschaumsuppe
kernöl

sorbet

im ganzen gebratenes bauerngansl
blaukraut | laugenknödel

mohnschupfnudeln
birne

pro person € 59

gans im glück

traditionelle ganslwochen
auf den punkt.