



PAGEOU

VORSPEISE

Meze

Knusperhörnchen, Wagyu Tatar, Röstzwiebel | Mamas Köfte, Gewürztomaten Sugo |
Minz-Ayran, Peperoni | Hummus, Tahin, Simit | Butternut-Kürbis, Feta, Vadouvan
Pogaca, Sesam, Koriander | Icli Köfte, Baba Ghanoush, Cacik |
Chicoree, Orange, Dill | Oktopus vom Holzkohlegrill, Muhammara-Espuma, Fenchel

35 € p. P. ab 2 Personen

Shakshuka

Wachtelei | Bulgur | Rauchmandel
29 €

Kichererbsen-Curry-Suppe

Falafel | Ingwer | Koriander
24 €

Yellowfin-Thunfisch-Tatar´

Miso-Hummus | Viola Aubergine | Jalapeno-Gurke
32 €

Hauptgang

Agnolotti

Ziegenkäse | Marone | Piemonteser Haselnuss
36 €

Zander

Kartoffel | Taggiasca Oliven | Safran-Schaum
45 €

Gefüllter Mini Kürbis

Risoni-Risotto | Feta | Pinienkerne
36 €

Geschmortes Bayrisches Wagyu

Grünkohl-Rolle | Hokkaidokürbis | Jus
45 €

Krosse Pageou Ente

Knödel | Apfelblaukraut | Orangen-Jus
für 2 Personen - Zubereitungszeit 70 Minuten
pro Person 69 €

Dessert

Honig – Mille - feuille

Limette | Mascarpone | Mandarinen - Sorbet
18 €

Samosa

Quitte | Pistazie | Ananas-Kokos-Sorbet
18 €

Weies Schokoladen-Mousse

Cashew | Cranberry | Birnen-Sorbet
18 €

Auswahl vom Tlzer Kas'Laden mit Chutney

25 €

jeder weitere Brotkorb wird mit 4,50 € berechnet.

*Kchenchef **Christian Wurmsam** – Sous Chef **Hannes Stempfle***