

Regional Starters

Kleine pochierte Lachsforelle // 19,-
von Walter Gröll | vaMoos Signature Dish
Erdäpfel | Wurzelgemüse | Schnittlauch | Kren

Räucherfisch Beurre Blanc

Carpaccio vom Bio Ochsen // 23,-
vom Loifarn Ochsen Filet
Gartenkräuter | Schmorkarottencreme |
Bärlauch aus Salzburg | Olivenöl

Geräuchertes Rote Rüben Tatar // 18,-
Fichtenwipfel Mayo | Schüttelbrot Cracker
aus Lungauer Tauernroggen | Radieschen |
Sauerampfer Eis

Regional Mains

Grüner Spargel & Bio Ei // 29,-

Spargel aus Eigenanbau & Tauerngarten
pochiertes Bio Freiland Ei | Sauce Bearnaise
Petersilienkartoffen | Erdäpfelstroh

Rosa gebratener Maibock // 38,-
von Hansi & Herbert Kaswurm
Ofenselleriecreme | Nidei | Knuspriger
Sellerie | Sauerrahm Schaum | Rosmarinjus

Geschmortes Pinzgauer Lamm // 32,-
von Tauernlamm
Topinambur | Gartenkräuter | Lammjus
Knuspriger & eingelegter Topinambur

Regional Dessert

Wipferl Panna Cotta // 15,-

Erdbeer | hausgemachtes Sorbet
Fichtenwipfel | Karamell Ganache



Alle relevanten Zutaten dieser Gerichte liefern folgende regionale Produzenten:

Tauernlamm
Kalbfleisch, Würstel, Lamm,
Teile Wild
Nationalpark Gärtnerei
Bio Gemüse, Bio Salat
Hansi & Herbert Kaswurm
Wild, Lamm

Wagrainer Hühnerdorf
Eier
Salzburg Milch
Milchprodukte
Lerchenmühle
Mehl, Getreide

Walter Gröll
Lachsforellen, Süßwasserfische
Tauerngarten Altenmarkt
Gemüse und Kräuter

Loifarn Bauer St. Veit
Bio Jungrind, Bio Ochsen, Bio
Schwein, Enten, Hühner