

À LA CARTE

GH CLASSICS

AUSTERN

Ponzu Austern 6
Yuzu Ponzu | Roter Zwiebel | Koriander
per Stück bestellbar

Tiradito Auster 6
Aji Amarillo | gepickelter Perl Zwiebel | Koriander
per Stück bestellbar

KALTE VORSPEISEN

Beef Tatar 24
Yuzu | Avocado | Tomatillo | Mais Morado

Pluma Tiradito 22
Huancaína Creme | Furi Kake | Basilikum

Wolfsbarsch Ceviche 22
Salsa Cruda | Radieschen | Geräucherter Sauerrahm

Oktopus 24
Kürbis | Roter Paprika | Gochujang

Bio Kohlrabi 20
Letche de Tirgre | Kimchi Gurken | Mizuna

SUPPEN

Consommé vom Rind 9
Salsiccia Tiroler Knödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Erbsen Minz Kaltschale 9
Geräucherter Ricotta | Kohlrabi | Wasabi

Eierschwammerl Cremesuppe 10
Miso | Eierschwammerl Wan Tan | Daikon Kresse

WARME VORSPEISEN

Rote Wild Garnelen 26 / 34
Ochsenherz Tomate | Chimi Churi | Mizuna
Bitte wählen Sie zwischen drei und fünf Garnelen

Inflada 21
Bio Karotten Tinga | Spitzkraut | Schwarze Bohnen

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE

GH CLASSICS

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogersalat Kernöl	35
Schnitzel Tonkatsu Japanischer Senf Spitzkraut Panko	30
Tullnerfelder Duroc Schweinebauch Crunchy Sushi Reis Mango Kimchi Sesam	30
Paprika Huhn 2.0 Mirasol Gruyère Popcorn Reiskuchen	29
Châteaubriand Grain-Fed Angus Furi Kake de Gallo Miso Hollandaise Pimenton Ahumado Für zwei Personen Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch tranchiert Eine Beilage nach Wahl	130
Wolfsbarsch in der Salzkruste Chimi Churri Chipotle Mayonnaise Dieses Gericht wird in einer Salzkruste gegart und anschließend direkt an Ihrem Tisch filetiert Eine Beilage nach Wahl	84
Gegrillte Seezunge Mirasol Beurre Blanc Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert Eine Beilage nach Wahl	70
Karfiol & Maniok Chimi Churri Huancaína Crème Tomate	24

DESSERT

ICE AGE Heidelbeere Haselnuss Fichte	17
<u>SIGNATUR DESSERT</u> TAMALES Mais Mango Jalapeños	15
<u>EMPFEHLUNG DES CHEFS</u> GURKENSALAT Gurke Kopfsalat Mango	16
GOLD DER AZTEKEN Asado Ananas Mole Süßkartoffel	14

BEILAGEN

Bimi Brokkoli Chaufa	8
Maiscreme & Salsa Macha	6
Yuca Fritas	6
Pak Choy & Aji Panca	8
Furi Kake de Gallo	8
Ökkei Salat	6
Terriyaki Jus	6

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

A COLLECTION OF
EXPERIENCE

CHAYOTE

Lima Bohne | Shiso Essig | Quinoa

SAIBLING CEVICHE

Andenbeere | Kokosnuss | Erdnuss

GERÄUCHERTER AAL

Kürbis | Dashi Beurre Blanc | Nori

VERKOHLTER LAUCH

Weißer Mole | Ponzu | Schnittlauch

STEINBUTT

Anden Kartoffel | Vanille Miso | Jalapeño

REHRÜCKEN

Guava | Pilze | Itakuja

GURKENSALAT

Gurke | Kopfsalat | Mango

SIEBEN GANG MENÜ 130

SECHS GANG MENÜ 120

(nach eigener Wahl)

FÜNF GANG MENÜ 110

(nach eigener Wahl)

VIER GANG MENÜ 100

(nach eigener Wahl)

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten