

# ZIMMERL

CHEF'S ROOM  
DINING

HAMACHI & EINKORN

ALPENGARNELE & TOGARASHI

KÖNIGSKRABBE & SANBAIZU

KARPFENMILCH & AUSTER

FOIE GRAS & KAISERSCHMARREN

TRISTAN LANGUSTE & YUZU

SCHWEIN & KARPFFEN

BROT & BUTTER

STEINBUTT & XO SAUCE

JAKOBSMUSCHEL & FINGER LIME

WAGYU & TAUBENHAUT

TAUBE & ASIN TIBUOK

THE LINE

ÉPOISSES & BIRNE

TARTE TATIN & SCHWARZER APFEL

VANILLE & ERDE

RADIESCHEN

MOHN MADELEINE

CANELÉS DE BORDEAUX

WEISSE SCHOKOLADE & FICHTE

KRIECHERL

NUSS & KAKAO

DAUER CA. 4,5 STUNDEN

MENÜ EUR 265 *pro Person*

WEINBEGLEITUNG EUR 110 *pro Person*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG EUR 75 *pro Person*

