



NESSLERHOF

Küchenteam

KÜCHENCHEF

Dichtl Lukas

Prohaska Christoph
Hausbacher Bastian
Laßnig Rene
Turner Robert

LEHRLINGE

Vorderleitner Isabell
Gratz Martin
Hummer Matthäus
Winter Theresa

Produzenten

SPECK

Großarler Genuss
Hauseigene Metzgerei

RINDFLEISCH

Inhögbauer
Familie Kreuzer

HEUMILCH SPEZIALITÄTEN

Filzmoosalm
Familie Huber

HEIMISCHER FRISCHFISCH

Fischerei Bayrhammer
Familie Bayrhammer

EIER

Wandlehenhof
Familie Prommegger

EDELBRÄNDE

Steinmannbauer
Familie Huttegger

KRÄUTER

aus Oma Kathi's Garten

SIGNATURE

MENÜ

by ness

Raffinesse Dinner

wo Kulinarik auf die Kreativität unserer Gästeflüsterer trifft.

Unser Küchenteam möchte Ihnen mit unserem Signature Menü einen exklusiven Genussmoment bereiten.

Regionale Produkte werden mit viel Können, Liebe zum Detail und kreativer Raffinesse zubereitet – Produkte, die aus dem Tal und der umliegenden Region bezogen werden und ihre heimische Herkunft auf dem Teller mit Stolz repräsentieren.

MENÜ

5-Gang € 95

5-Gang Vegetarisch € 80

AUFPREIS MENÜ HOTELGÄSTE

5-Gang € 50

5-Gang Vegetarisch € 40

Dieses Menü können Sie bei Reservierung bis am Vortag von Donnerstag bis Sonntag genießen.

feel the natural taste

VEGETARISCHES SIGNATURE MENÜ

Gedeck

Hausgemachtes Brot | Aufstrich

Gruß aus der Küche

Classic Cuvee | Nyetimber | West Chiltington | Sussex
MILLE BOLLE*

Spargel

Fichtenwipferl | Brombeer

2022 Ried Spiegel 1^{ÖTW} Erste Lage | Weingut Mantlerhof | Gedersdorf | Kremstal
GURKEN FIZZ | Beefeater Gin 0,0 % | Gurken Oleum | Zitrone | Soda*

Tomatenconsommé

Basilikum | Buddhas Hand

Auf Salz gegarter Sellerie

Pilze | Apfel

2022 Saumur Blanc Les Cormiers | Château de Villeneuve | Souzay-Champigny | Loire
SONNENTAL | Lillet Blanc 0,0 % | Zitrone | Löwenzahn-Sirup | Tonic*

Veilchen Eis

Karotte

Liebstockelmousseline | Morcheln

2022 Siglos | Weingut Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland
ERDBEER TEA SMASH | Erdbeer | Earlgrey-Cardamom | Limette | Soda*

Holunderblüte

Erdbeer | Waldmeister

2023 Eiswein | Weingut Ernst Triebaumer | Rust
PASSIONS WOLKE | Passion | Erdbeer | Tanqueray Sevilla 0,0 %
Limette | Vanille | Vanillejoghurt-Espuma*

Süßer Abschluss á la Nesslerhof

Weinbegleitung € 60

*alkoholfreie Wein- & Mocktail Begleitung € 35

SIGNATURE MENÜ

Gedeck

Hausgemachtes Brot | Aufstrich

Gruß aus der Küche

Classic Cuvee | Nyetimber | West Chiltington | Sussex
MILLE BOLLE*

Sashimi von der Lachsforelle

Fichtenwipferl | Brombeer

2022 Ried Spiegel 1^{ÖTW} Erste Lage | Weingut Mantlerhof | Gedersdorf | Kremstal
GURKEN FIZZ | Beefeater Gin 0,0 % | Gurken Oleum | Zitrone | Soda*

Tomatenconsomé

Flusskrebse | Buddhas Hand

Sautiertes Kalbsbries

Pilz | Apfel

2022 Saumur Blanc Les Cormiers | Château de Villeneuve | Souzay-Champigny | Loire
SONNENTAL | Lillet Blanc 0,0 % | Zitrone | Löwenzahn-Sirup | Tonic*

Veilchen Eis

Großarler Rind

Liebstockelmousseline | Karotte | Morcheln

2022 Siglos | Weingut Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland
ERDBEER TEA SMASH | Erdbeer | Earlgrey-Cardamom | Limette | Soda*

Holunderblüte

Erdbeer | Waldmeister

2023 Eiswein | Weingut Ernst Triebaumer | Rust
PASSIONS WOLKE | Passion | Erdbeer | Tanqueray Sevilla 0,0 %
Limette | Vanille | Vanillejoghurt-Espuma*

Süßer Abschluss á la Nesslerhof

Weinbegleitung € 60

*alkoholfreie Wein- & Mocktail Begleitung € 35

VEGETARISCHES SIGNATURE MENÜ

Gedeck

Hausgemachtes Brot | Aufstrich

Gruß aus der Küche

Spargel

Fichtenwipferl | Brombeer

Tomatenconsommé

Basilikum | Buddhas Hand

Auf Salz gegarter Sellerie

Pilze | Apfel

Veilcheneis

Karotte

Liebstockelmousseline | Morcheln

Holunderblüte

Erdbeer | Waldmeister

Süßer Abschluss

á la Nesslerhof

SIGNATURE MENÜ

Gedeck

Hausgemachtes Brot | Aufstrich

Gruß aus der Küche

Sashimi von der Lachsforelle

Fichtenwipferl | Brombeer

Tomatenconsomé

Flusskrebse | Buddhas Hand

Sautiertes Kalbsbries

Pilz | Apfel

Veilchen Eis

Großarler Rind

Liebstockelmousseline | Karotte | Morcheln

Holunderblüte

Erdbeer | Waldmeister

Süßer Abschluss

á la Nesslerhof