








RESTAURANT



ZUERST · DIE KALTE VORSPEISE

	Apero Verschiedene Kosterlen	PRO PERSON	8 E
	Saiblings Tatar Grüner Apfel • Hirse • Weintrauben • Beurre blanc		17 E
	Unsere Garten Tomaten im Heu geräuchert Burrata • Consommé • Thymian • Pollen		15E

DANACH · DIE WARME VORSPEISE

	Gerstenrisotto Sellerie • Petersilie • Mangalitza Speck • Eigelb		17 E
	Tortelli Steinpilze • Pilz Sud • Garum vom Bio-Huhn		19 E

ALS HAUPTGANG

	Geschmorte Short Rib vom Simmentaler Rind Rotkohl • Minz Joghurt • Kartoffel Stroh		25 E
	Lachsforelle Blumenkohl • Walnüsse • Weißwein Velouté Fenchelöl		25 E
	Kurzgebratenes vom Villnösser Brillenschaf Polenta • grüne Bohnen • Estragon Jus		25 E

HALLER SUITES & AO RESTAURANT




STAY@BYHALLER.COM | BYHALLER.COM

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARD @AORESTAURANT



RESTAURANT

ZUM SCHLUSS WAS SÜßES

	Tarte • Brombeeren • Joghurt • Merengue	10 E
	Karotte • Buchweizen • Haselnuss • Schokolade	11 E
	Käse in seiner Vielfalt	10 E

TASTING MENÜ BY AO

Du bist hungrig und neugierig
auf das komplette **AO Erlebnis?**

Wir bieten jeden Abend ein Tasting Menü,
lass Dich von uns überraschen...

AO IN 5 GÄNGEN SERVIERT

ZUM PREIS VON 63 E

WEINBEGLEITUNG

35 E



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

STAY@BYHALLER.COM | BYHALLER.COM

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARD @AORESTAURANT