

menu

Seeforelle

geräuchert – Petersilie – Tapioka – Buttermilch

2022 Heinemann – Gutedel Scherzinger – Baden – Deutschland

Rochen

Crevetten – Poveraden – Mönchsbart – Bouillabaisse

2017 – Tement – Morillon Sulz – Südsteiermark – Österreich

Perlhuhn

Ravioli – Sot-l'y-laisse – Frühlingsmorcheln – Erbsenschoten

2018 – Domaine Bzikot – Pinot Noir – Bourgogne Côte-d'Or – Burgund – Frankreich

Zicklein vom Ringlihof

Aubergine – Bohnen – Bärlauch – Schüttelbrot

2013 Chateau Boyd-Cantenac – Bordeaux – Frankreich

Rhabarber

weiße Schokolade – Hibiskus – salziger Mürbteig

2020 Zilliken – Riesling Rausch Spätlese – Mosel – Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 164 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 149 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Mispel – Fenchel	39
Seeforelle – geräuchert – Petersilie – Tapioka – Buttermilch	32
Bunte Bete – Ziegenfrischkäse – Sumach – Apfel – Walnuss	26
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – Frühlingsmorcheln – Kopfsalat	38
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Frühlingsmorcheln – Kopfsalat – Erbsen – konfiertes Eigelb	34
hauptgang	
Rochen – Crevetten – Poveraden – Mönchsbarth – Bouillabaisse	48
Zander – Kohlrabi – Shiitake Pilze – weißer Schinkenfond	49
Zicklein vom Ringlihof – Aubergine – Bohnen – Bärlauch – Schüttelbrot	48
Kalbskotelett – grüner Spargel – Frühlingsmorcheln – Pappardelle	52
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Käferbohnen – Linsen – Wasserrettich	51
nachspeise	
Kirsche – Kaffee – Schokolade – Vanille	24
Rhabarber – weiße Schokolade – Hibiskus – salziger Mürbteig	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

Damit wir Ihre Allergie berücksichtigen können, nennen Sie uns diese bitte im Vorfeld.