

menu

Bachforelle

roh mariniert – Blumenkohl – Haselnuss

2023 Gebrüder Mathis – Auxerrois Tuniberg – Baden – Deutschland

Gelbschwanzmakrele

gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry

2022 Domaine de l'Enclos – Chablis – Burgund – Frankreich

Kalbsschulter

Briesravioli – Pfifferlinge – Steinchampignons

2020 Dr. Heger – Weissburgunder Schlossberg – Baden – Deutschland

Bresse Taube

Brust – Keule – Mole – Kürbis – Scheinquitte

2015 le Dragon de Quintus – Bordeaux – Frankreich

Kaffee

Karamellisierter Flan – Zwetschge – Vanille

2021 Kracher – Zweigelt Auslese – Burgenland – Österreich

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	
Bachforelle – roh mariniert – Blumenkohl – Haselnuss	32
Gelbschwanzmakrele – gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry	32
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Tomatenmarinade – Basilikum	34
Artischocke – Zucchini – schwarzer Knoblauch – geräucherte Paprika	27
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
hauptgang	
Steinköhler – gelbe Bohnen – Austern – Spinat – Schinkenfond	48
Egli – kleine Artischocken – Petersilie – Ofentomaten	49
Poltinger Lamm – Keule – Bauch – Schüttelbrot – gelbe Linsen – Fenchel	49
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Kürbis – Scheinquitte	51
nachspeise	
Kaffee – Karamellierter Flan – Zwetschge – Vanille	24
Heidelbeeren – Mousse – knusprige Strudelblätter – Topfenknödel – Sauerrahm	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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