

menu

Munzinger Spargel

Langostino – rote Gambas – Holunderblüte

2022 Ewald Zweytick – Gelber Muskateller – Südsteiermark – Österreich

Seeforelle

geräuchert – Petersilie – Tapioka – Buttermilch

2022 Heinemann – Gutedel Scherzinger – Baden – Deutschland

Ochsenschwanz

lauwarme Terrine – geschmolzene Leber – rote Bete

2021 Cesare Bussolo – Dolcetto d'Alba – San Bartolomeo – Piemont – Italien

Maibock

Medaillon – Schupfnudeln – Kohlrabi – Mispeln – Fichtensprossen

2013 Chateau Langoa Barton – 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

Schauen Sie gerne auch in unsere à la carte Speisekarte.

Freitag- und Samstagmittag bieten wir zusätzlich noch ein
3-Gang-Lunchmenü für 58 EUR pro Person an.

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – rote Gambas – Crevettenbouillion - Ingwer	39
Seeforelle – geräuchert – Petersilie – Tapioka – Buttermilch	32
Munzinger Spargel – eingelegt – Eiervinaigrette – Kohlrabi	28
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Mairübchen – Räucheraal	34
 zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
 haupt gang	
Rotbarbe – Stabmuschelsalat – kleine Artischocken – Bouillabaisse – Rouille	49
St. Petersfisch – Käferbohnencreme – Spinatsalat – weißer Schinkenfond – Kernöl	53
Maibock – Medaillon – Schupfnudeln – Kohlrabi – Mispeln - Fichtensprossen	57
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – grüner Spargel – Röstzwiebel-Crêpe	51
 nachspeise	
Vanille – Pistazie – Mispel – Bergamotte	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.