

# menu

## **Lachsforelle**

Austern – Gurke - Joghurt

2021 Nikolaihof – Neuburger – Wachau – Österreich

## **Rotbarbe**

Bouchotmuscheln – Spitzpaprikafond – geräucherte Creme

2021 Billaud-Simon – Chablis – Burgund – Frankreich

## **Ochsenschwanz**

lauwarme Terrine – geschmolzene Leber – Pfifferlinge

2018 Sebastien Magnien – Beaune – Burgund – Frankreich

## **Poltinger Lamm**

Hüfte – Bauch – Kichererbsen – Aubergine

2008 Chateau Haut-Bergey – Bordeaux – Frankreich

## **Schokolade**

gratiniert – Karamell – Brombeere - Vanille

Domain du Mas Blanc – Banyuls – Roussillon – Frankreich

## **Käse**

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person  
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person  
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

# à la carte

	EUR
<b>vorspeise</b>	
<b>Krustentiere</b> – Langostino – Taschenkrebs – bunte Tomaten – Fenchel	38
<b>Lachsforelle</b> – Austern – Gurke – Joghurt	30
<b>Kalbskopf</b> – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Räucheraal – Bohnen	32
<b>Karotten vom Lindenbrunnenhof</b> – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
<b>zwischen gang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
<b>Artischocken</b> – Ravioli – bunte Tomaten – Basilikum	30
<b>hauptgang</b>	
<b>Rotbarbe</b> – Bouchotmuscheln – Spitzpaprikafond – geräucherte Creme	48
<b>Dorade</b> – Artischocke – Fenchel – Bouillabaisse – Sauce Rouille	47
<b>Poltinger Lamm</b> – Hüfte – geschmorter Bauch – Kichererbsen – Aubergine – Raviolo	46
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Mole – Kürbis – Pfifferlinge	49
<b>nachspeise</b>	
<b>Topfen</b> – Knödel – gefüllter Crêpe – Zwetschge – Sauerrahmeis	20
<b>Schokolade</b> – gratiniert – Karamell – Brombeere – Vanille	20
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	22

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