

# menu

## **Krustentiere**

Langostino – Taschenkrebs – Zitrusfrucht-Tapioka – Chicorée

2021 Domaine Trapet – Gewürztraminer R.Q.W.R. – Elsass – Frankreich

## **Saibling**

Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar

2021 Salwey – Grauburgunder Oberrotweil – Baden – Deutschland

## **Kalbsschulter**

Briesravioli – Topinambur – Périgord Trüffel

2021 Prunotto – Langhe Nebbiolo 'Occhetti' – Piemont – Italien

## **Bresse Taube**

Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel

2013 Château d'Issan – Margaux Grand Cru Classe – Bordeaux – Frankreich

## **Schokolade**

Manjari – Rumtopf – Vanilleeis

2021 Kracher – Zweigelt Auslese – Burgenland – Österreich

## **Käse**

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 170 EUR pro Person  
5 Gänge ohne Käse 155 EUR pro Person  
5 Glas Weinbegleitung 78 EUR pro Person

# à la carte

	EUR
<b>vorspeise</b>	
<b>Saibling</b> – Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar	32
<b>Krustentiere</b> – Langostino – Taschenkrebis – Zitrusfrucht-Tapioka – Chicorée	38
<b>Gänseleber</b> – Terrine – Bratapfel – Pflaume – Brioche	34
<b>Bittersalate</b> – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
<b>Kalbskopf</b> – lauwarm – Krautfleckerl – gebackenes Bries – Périgord Trüffel	36
 <b>zwischen gang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
 <b>hauptgang</b>	
<b>Zander</b> – Beluga Linsen – Petersilie – Lardo – Steinchampignons	52
<b>Wolfsbarsch</b> – Artischocke – Sizilianische Zitrone – Kapern	56
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel	53
<b>Poltinger Lamm</b> – Rücken – knusprige Ravioli – Bohnen – Butterrübe	54
 <b>nachspeise</b>	
<b>Bratapfel</b> – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis	24
<b>Schokolade</b> – Manjari – Rumtopf – Vanilleeis	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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