

# menu

## **Seeforelle**

Gegrillt – Graupen – Kaviar – Meerrettich

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

## **Jakobsmuschel**

Ochsenmark – Apfel – Steinchampignons – Essenz

2022 Dr. Heger – Weissburgunder Schlossberg GG – Baden – Deutschland

## **Kalb**

Briesravioli – Brokkoli – Pomelo

2022 Martin Räßle – Chardonnay Kirchberg – Baden – Deutschland

## **Rehkitz**

Keule – Kletzenschupfnudeln – Blaukraut – Rosenkohl

2013 Chateau Durfort-Vivens – Margaux Bordeaux – Frankreich

## **Fragolino Traube**

Champagnermousse – Haselnuss

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
<b>vorspeise</b>	
<b>Seeforelle</b> – gegrillt – Graupen – Kaviar – Meerrettich	32
<b>Jakobsmuschel</b> – Ochsenmark – Apfel – Steinchampignons – Essenz	38
<b>zwischen gang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
<b>Kalb</b> – Briesravioli – Brokkoli – Pomelo	38
<b>hauptgang</b>	
<b>St. Petersfisch</b> – Maronen – Chicorée – schwarze Nuss	53
<b>Reh</b> – Kletzenschupfnudeln – Rosenkohl – Blaukraut	57
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Mole – Trompetenpilze – schwarze Linsen	53
<b>nachspeise</b>	
<b>Fragolino Traube</b> – Champagnermousse – Haselnuss	24
<b>Grieß</b> – Knödel – Nougat – Quitte – Tonkabohne	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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