

menu

Jakobsmuschel

mariniert – gebraten – Brokkoli – Pomelo – Beurre blanc

2024 Ollieux Romanis – Racine blanc – Languedoc – Frankreich

Saibling

leicht geräuchert – Linsen – rote Bete – Kaviar

2021 Salwey – Grauburgunder Oberrotweil – Baden – Deutschland

Ochsenschwanz

Terrine – Gänseleber – Perlzwiebel

2016 Heinrich – Pannobile – Burgenland – Österreich

Reh

Keule – Butter-Topfen-Nocke – Blaukraut – Topinambur

2018 Lacoste-Borie – Pauillac – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

Lebkuchen – 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
vorspeise	
Saibling – leicht geräuchert – Linsen – rote Bete – Kaviar	32
Jakobsmuschel – mariniert – gebraten – Brokkoli – Pomelo – Beurre blanc	38
Gänseleber – Terrine – Bratapfel – Pflaume – Brioche	34
Gillardeau Austern – Quitte – Tonic – Lardo	30
Bittersalate – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
Kalbskopf – lauwarm – Bries – weiße Zwiebel – Steinchampignons	32
 zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterriner – lauwarm – Gänseleber – Perlzwiebel – Kartoffelkrustl	26
 hauptgang	
Seezunge – geschmorte Petersilienwurzel – Petersilienpüree – Schinkenfond	54
Wolfsbarsch – Topinambur-Ravioli – Trevisiano – Chicorée	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Herbstpfifferlinge – gebratene Bete	53
Reh – Keule – Butter-Topfen-Nocke – Blaukraut – Topinambur	54
 nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis	24
Schokolade – Lebkuchen – Rumtopf – Vanilleeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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