

menu

Saibling

roh mariniert – Muskatkürbis – Kaviar – Kernöl

2024 Vietti – Roero Arneis – Piemont – Italien

Jakobsmuschel

Blumenkohl – Quinoa – Macis

2023 René Lequin-Colin – Bourgogne Chardonnay – Burgund – Frankreich

Ochsenschwanz

Terrine – Gänseleber – Perlzwiebel

2016 Heinrich – Pannobile – Burgenland – Österreich

Rehkitz

Keule – Topinambur – Schwarzwurzel – Trompetenpilze

2017 Lacoste-Borie – Pauillac – Bordeaux – Frankreich

Quitte

Mousse – Sorbet – Schokolade

2022 Fritz Haag – Riesling Spätlese 'Juffer' – Mosel – Deutschland

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

vorspeise EUR

Gelbschwanzmakrele – roh mariniert – Sesam – Zwiebel – Pinienkerne	29
Jakobsmuschel – Blumenkohl – Quinoa – Macis	38
Gillardeau Austern – Quitte – Tonic – Lardo	30
Bittersalate – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
Kalbskopf – lauwarm – Bries – weiße Zwiebel – Steinchampignons	32

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterriner – lauwarm – Gänseleber – Perlzwiebel – Kartoffelkrustl	26

hauptgang

Seezunge – geschmorte Petersilienwurzel – Petersilienpüree – Schinkenfond	54
Zander – Linsen – Sauerkraut – Ravioli	52
Bresse Taube – Brust – Keule – Herbstpfifferlinge – gebratene Bete	53
Rehkitz – Keule – Topinambur – Schwarzwurzel – Trompetenpilze	54

nachspeise

Fragolino-Traube – Champagnermousse – Haselnuss – Granola	24
Quitte – Mousse – Sorbet – Schokolade	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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