

menu

Krustentiere

Langostino – Taschenkrebs – Mispel – Fenchel

2024 Vietti – Roero Arneis – Piemont – Italien

Saibling

Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar

2023 Domaine le Puy de l'Ours – Blanc de Noirs 'l'Absurde' – Burgund – Frankreich

Brotsuppe

Kalbsbries – Kalbskopf – Périgord Trüffel – pochiertes Wachtelei

2014 Bercher – Chardonnay SE – Baden – Deutschland

Bresse Taube

Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel

2015 Château Cos Labory – Saint-Estèphe – Bordeaux – Frankreich

Mandarine

Bayerische Creme – Zitrusfrucht – Kaffee

2023 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

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

à la carte

vorspeise

EUR

| | |
|---|----|
| Saibling – Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar | 32 |
| Krustentiere – Langostino – Taschenkrebis – Mispel – Fenchel | 38 |
| Jakobsmuschel – Brokkoli – Pomelo – Beurre blanc | 38 |
| Bittersalate – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata | 26 |
| Kalbskopf – lauwarm – Krautfleckerl – gebackenes Bries – Périgord Trüffel | 36 |

zwischengang

| | |
|---|----|
| Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème | 26 |
| Brotsuppe – Kalbsbries – Kalbskopf – Périgord Trüffel – pochiertes Wachtelei | 34 |

hauptgang

| | |
|---|----|
| Zander – Beluga Linsen – Petersilie – Lardo – Steinchampignons | 52 |
| Wolfsbarsch – Artischocke – Sizilianische Zitrone – Kapern | 56 |
| Bresse Taube – Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel | 53 |
| Poltinger Lamm – Keule – knusprige Ravioli – Bohnen – Butterrübe | 54 |

nachspeise

| | |
|---|----|
| Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis | 24 |
| Mandarine – Bayerische Creme – Zitrusfrucht – Kaffee | 24 |
| Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony | 27 |

auf vorbestellung

| | | |
|-------------------------|------------|---------|
| Hummer Thermidor | halb/ ganz | 56/ 112 |
|-------------------------|------------|---------|

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