

menu

Gelbschwanzmakrele

roh mariniert – grüne Olive – Pfirsich – Gurke

2022 Klotz – Gutedel 'Kalk und Löss' – Baden – Deutschland

Seeforelle

Zucchini – grüne Mandel – Fingerlimette – Holunderbuttermilch

2024 Ewald Zweyck – Gelber Muskateller – Süsteiermark – Österreich

Kalbskopf

Bries – Poveraden – Pfifferlinge

2024 Yann Chave – Crozes Hermitage Blanc – Rhône – Frankreich

Poltinger Lamm

Hüfte – Bauch – knuspriges Ravioli – Aubergine – Curry

2021 Hubert Lignier – Bourgogne Pinot Noir 'Grand Chaiot' – Burgund – Frankreich

Himbeere

Topfen – Basilikum – Baiser

2024 Van Volxem – Riesling Kabinett 'Rotschiefer' – 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

Gelbschwanzmakrele – roh mariniert – grüne Olive – Pfirsich – Gurke	29
Artischocke – Boden – Salat – Gewürztomate – Basilikum	27
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebse – bunte Tomaten	40
Seeforelle – Zucchini – grüne Mandel – Fingerlimette – Holunderbuttermilch	32
Kalbskopf – lauwarm – gebackenes Kalbsbries – bunte Tomaten	32

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ravioli – geräucherte Kartoffel – Pfifferlinge – Liebstöckel	32

hauptgang

Zander – geräucherte Kartoffelravioli – Pfifferlinge – Liebstöckel	52
Nagelrochen – Bouchot-Muscheln – Poveraden – Rouille – Bouillabaisse	48
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Pfifferlinge – Brombeeren	54
Poltinger Lamm – Hüfte – Bauch – knuspriges Ravioli – Aubergine – Curry	54

nachspeise

Kirsche – Schokolade – Vanille – Sauerrahmeis	24
Himbeere – Topfen – Basilikum – Baiser	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.