

# menu

## **Saibling**

schwarze Linsen – bunte Radieschen – Räucherfond

2021 Ziereisen – Gutedel ST – Baden – Deutschland

## **Jakobsmuschel**

Ochsenmark – Steinchampignons – Essenz

2020 Dr. Heger – Weißburgunder Schlossberg GG – Baden – Deutschland

## **Wachtel**

Brust – Blutwurst – Frühlingsmorcheln

2016 Château – Fourcas Dupré – Bordeaux Blanc – Frankreich

## **Poltinger Lamm**

Keule – Bauch – Kichererbsen – Dicke Bohnen

2013 Brane-Cantenac – Bordeaux – Frankreich

## **Zitrusfrüchte**

Topfenmousse – Blutorange – Bergamotte

2021 Fritz Haag – Riesling Auslese Juffer-Sonnenuhr – 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>Krustentiere</b> – Langostino – Taschenkrebs – Mispel – Fenchel	39
<b>Saibling</b> – schwarze Linsen – bunte Radieschen – Räucherfond	32
<b>Bunte Bete</b> – Ziegenfrischkäse – Sumach – Apfel – Walnuss	26
<b>Kalbskopf</b> – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Krautfleckerl – Périgord Trüffel	38
<b>zwischen gang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
<b>Frühlingsmorcheln</b> – Kopfsalat – Erbsen – konfiertes Eigelb	34
<b>hauptgang</b>	
<b>Rotbarbe</b> – Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	48
<b>St. Petersfisch</b> – Frühlingsmorcheln – Kopfsalat – Erbsen	53
<b>Poltinger Lamm</b> – Keule – Bauch – Kichererbsen – Dicke Bohnen	49
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Brokkoli – Quinoa	51
<b>nachspeise</b>	
<b>Kirsche</b> – Kaffee – Schokolade – Vanille	24
<b>Zitrusfrüchte</b> – Topfenmousse – Blutorange – Bergamotte	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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