

menu

Gelbschwanzmakrele

gegrillt – roh mariniert – Mais – Anapurna Curry

2021 Domaine Trapet – Riesling K.T.Z.M – Elsass – Frankreich

Saibling

Steinpilze – Bete – Räucherfond

2022 Dr. Heger – Weissburgunder – Hinter Winklen 'Gras im Ofen' GG – Baden – Deutschland

Ochsenschwanz

Terrine – Gänseleber – Perlzwiebel

2016 Heinrich – Pannobile – Burgenland – Österreich

Rehkitz

Keule – Schupfnudeln – Spitzkraut – Waldpilze

2017 Lacoste-Borie – Pauillac – Bordeaux – Frankreich

Fragolino-Traube

Champagnermousse – Haselnuss – Granola

2024 Braida – Brachetto d'Acqui – Piemont – Italien

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 – Steinpilze – Bete – Räucherfond	32
Gelbschwanzmakrele – gegrillt – roh mariniert – Mais – Anapurna Curry	29
Gillardeau Austern – Quitte – Tonic – Lardo	30
Artischocke – gefüllter Boden – schwarzer Knoblauch – Basilikum	26
Kalbskopf – lauwarm – Bries – Steinpilze – Ravioli	32
 zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterriner – lauwarm – Gänseleber – Perlzwiebel – Kartoffelkrustl	26
 hauptgang	
Zander – geschmorte Petersilienwurzel – Petersilienpüree – Schinkenfond	52
Wolfsbarsch – Artischocken – Safran-Fenchel – Rouille – Bouillabaisse	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Butternut-Kürbis – Hummus	53
Rehkitz – Keule – Schupfnudeln – Spitzkraut – Waldpilze	54
 nachspeise	
Fragolino-Traube – Champagnermousse – Haselnuss – Granola	24
Schokolade – gratiniert – Mousse – Erdnusskrokant – Mispel	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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