

menu

Gelbschwanzmakrele

Tellerzwiebel – Pinienkerne – Rosinen – Sesam

2024 Leo Alzinger – Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein – Wachau – Österreich

Saibling

Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar

2021 Salwey – Grauburgunder 'Oberrotweil' – Baden – Deutschland

Milchkalb

Schulter – Bries – Frühlingsmorcheln – Kopfsalat – Erbsen

2024 Ramiro Ibáñez – UBE El Reventón – Jerez – Spanien

Poltinger Lamm

Keule – Bauch – dicke Bohnen – Bärlauch

2012 Marquis de Calon – Saint-Estephe – Bordeaux – Frankreich

Topfen

Knödel – Mousse – Rhabarber – Sauerrahmeis

2023 Fritz Haag – Riesling Kabinett '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
Kalbsskopf – lauwarm – Krautfleckerl – gebackenes Bries – Périgord Trüffel	36

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Frühlingsmorcheln – Kopfsalat-Erbsen-Ravioli – konfiertes Eigelb	37
Zicklein vom Ringlihof – Leber – Spinat – Bärlauch	29

hauptgang

Zander – Beluga Linsen – Petersilie – Lardo – Steinchampignons – Schinkenfond	52
Wolfsbarsch – Kopfsalat – Erbsen – Frühlingsmorcheln – Beurre rouge	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel	53
Poltinger Lamm – Keule – Bauch – dicke Bohnen – Bärlauch	54

nachspeise

Schokolade – Ananas – Banane – Kokos	24
Topfen – Knödel – Mousse – Rhabarber – Sauerrahmeis	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.