

menu

Munzinger Spargel

ingelegt – Eiervinaigrette – Langostino – Taschenkrebspflanzerl

2021 Hofmann – Silvaner „G“ – Franken - Deutschland

Saibling

leicht geräuchert – Frühlingsmorcheln – Spinatsalat

2019 Tement – Welschriesling Ried Ottenberg Veitlhansl – Südsteiermark - Österreich

Wolfsbarsch

kleine Artischocken – Bouillabaisse – Sauce Rouille

2019 Sabathi – Chardonnay Ried Pössnitzberg – Südsteiermark – Österreich

Maibock

rosa gebraten – Mohnschupfnudeln – Kohlrabi – Fichtensprossen

2013 Chateau Larrivet Haut-Brion – Bordeaux – Frankreich

Topfen

Knödel – Crêpe – Rhabarber – Sauerrahmeis

2020 Karthäuserhof – Karthäuserhofberg Riesling Spätlese – Mosel – Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 152 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 138 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 68 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Munzinger Spargel - eingelegt – Eiervinaigrette – Langostino – Taschenkrebspflanzerl	38
Saibling - leicht geräuchert – Frühlingsmorcheln – Spinatsalat	32
Kalbskopf - lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Chioggia Bete - Räucheraal	32
Gelbschwanzmakrele – roh mariniert – Zwiebel – Sesam – Pinienkerne	28
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Frühlingsmorcheln – Kopfsalat-Erbesen-Ravioli – Beurre Rouge	32
hauptgang	
Rochen – Quinoa – Steinchampignon – weiße Zwiebel	40
Rotbarbe – Artischocke – Bouillabaisse – Sauce Rouille	46
Bresse Taube – Brust – Keule – Kopfsalat – Erbsen – Frühlingsmorchel	49
Maibock - Medaillon – Mohnschupfnudeln – Kohlrabi – Fichtensprossen	53
nachspeise	
Mispel – Mandel – Karamelleis – Crumble	20
Topfen - Knödel – Crêpe – Rhabarber – Sauerrahmeis	20
Käse - Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	22

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