

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

2018 Château Belgrave 5e Cru Classé – Haut-Médoc – 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

vorspeise EUR

Saibling – lauwarm – bunte Tomaten vom Lindenbrunnenhof – Holunderblütenöl	32
Gelbschwanzmakrele – gegrillt – roh mariniert – Mais – Anapurna Curry	29
L'Étoiles Austern – lauwarm – Pumpernickel – Spinat – Artischocke	32
Artischocke – gefüllter Boden – schwarzer Knoblauch – Basilikum	26

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterrine – lauwarm – Gänseleber – Pfifferlinge – Perlzwiebel	26

hauptgang

Wolfsbarsch – Krause Glucke – Lauch – Graupen – Steinpilze	56
Steinköhler – Bohnen-Cassoulet – geräucherte Paprika – Spitzpaprika	52
Poltinger Lamm – Keule – Bauch – Schüttelbrot – Polenta	54
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.