

menu

Krustentiere

Langostino – Taschenkrebs – Mispel – Fenchel

2024 Vietti – Roero Arneis – Piemont – Italien

Saibling

Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar

2023 Domaine le Puy de l’Ours – Blanc de Noirs ‘l’Absurde’ – Burgund – Frankreich

Brotsuppe

Kalbsbries – Kalbskopf – Périgord Trüffel – pochiertes Wachtelei

2014 Bercher – Chardonnay SE – Baden – Deutschland

Bresse Taube

Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel

2012 Chateau Haut-Bergey – Pessac-Léognan – Bordeaux – Frankreich

Mandarine

Bayerische Creme – Zitrusfrucht – Kaffee

2023 Fritz Haag – Riesling Spätlese ‘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

à la carte

vorspeise EUR

Saibling – Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar	32
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Mispel – Fenchel	38
Jakobsmuschel – Brokkoli – Pomelo – Beurre blanc	38
Bittersalate – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
Kalbskopf – lauwarm – Krautfleckerl – gebackenes Bries – Périgord Trüffel	36

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
---	----

hauptgang

Zander – Beluga Linsen – Petersilie – Lardo – Steinchampignons	52
Wolfsbarsch – Artischocke – Sizilianische Zitrone – Kapern	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe - Schwarzwurzel	53
Poltinger Lamm – Keule – knusprige Ravioli – Bohnen – Buttermilch	54

nachspeise

Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis	24
Mandarine – Bayerische Creme – Zitrusfrucht – Kaffee	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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