

menu

Gelbschwanzmakrele

roh mariniert – Sesam – Butterrübe

2024 Vietti – Roero Arneis – Piemont – Italien

Saibling

leicht geräuchert – Linsen – rote Bete – Kaviar

2021 Salwey – Grauburgunder Oberrotweil – Baden – Deutschland

Ochsenschwanz

Terrine – Gänseleber – Perlzwiebel

2016 Heinrich – Pannobile – Burgenland – Österreich

Bresse Taube

Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel

2015 Château Soutard – Saint-Emilion Grand Cru – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

Lebkuchen – Rumtopf – Vanilleeis

2021 Kracher – Zweigelt Auslese – Burgenland – Österreich

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 – leicht geräuchert – Linsen – rote Bete – Kaviar	32
Gelbschwanzmakrele – roh mariniert – Sesam – Butterrübe	29
Gänseleber – Terrine – Bratapfel – Pflaume – Brioche	34
Bittersalate – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
Kalbskopf – lauwarm – Bries – weiße Zwiebel – Steinchampignons	32

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterriner – lauwarm – Gänseleber – Perlzwiebel – Kartoffelkrustl	26

hauptgang

Zander – geschmorte Petersilienwurzel – Petersilienpüree – Schinkenfond	52
Wolfsbarsch – Topinambur-Ravioli – Trevisiano – Chicorée	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel	53
Reh – Keule – Butter-Topfen-Nocke – Blaukraut – Topinambur	54

nachspeise

Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis	24
Schokolade – Lebkuchen – Rumtopf – Vanilleeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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