

menu

Saibling

Stangensellerie – grüner Apfel – Holunderblüte

2023 le Puy de l'Ours – Pinot Noir 'Blanc de Noirs' 'l'Absurde' – Burgund – Frankreich

Krustentiere

rote Gamba – Taschenkrebs – Urkarotte – Berberitzen – Pinienkerne

2023 Wöhrle – Weissburgunder 'Lahrer Kronenbühl' – Baden – Deutschland

Frühlingmorcheln

Ravioli – Kopfsalat – Erbsen

2023 Domaine Duvert – Mâcon 'Terroir de Prissé' – Burgund – Frankreich

Zicklein vom Ringlihof

dicke Bohnen – Bärlauch – Feta – Kartoffel

2017 Château Lacoste-Borie – Pauillac – Bordeaux – Frankreich

Rhabarber

Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis

2022 Fritz Haag – Riesling 'Juffer' Kabinett – 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 – Stangensellerie – grüner Apfel – Holunderblüte	32
Krustentiere – rote Gamba – Taschenkrebs – Urkarotten – Berberitzen – Pinienkerne	38
Kalbskopf – gebackenes Bries – Schnittlauchcreme – Eiszapfen	31
Munzinger Spargel – eingelegt – Eiervinaigrette – gefüllter Kohlrabi – Ziegenkäse	26

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Frühlingsmorcheln – Ravioli – Kopfsalat – Erbsen	38

hauptgang

Steinköhler – Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	52
Steinbutt – Kopfsalat – Erbsen – Morcheln – Beurre rouge	58
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Röstzwiebel-Crêpe – Mairüben	53
Zicklein vom Ringlihof – dicke Bohnen – Bärlauch – Feta – Kartoffel	52

nachspeise

Rhabarber – Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis	24
Grieß – Knödel – Nougat – Mispel – karamellisierte Schokolade	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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