

# menu

## **Munzinger Spargel**

ingelegt – Taschenkrebs-Pflanzerl – rote Gamba

2023 B. Geisel – Weissburgunder 'Randersackerer Sonnenstuhl' – Franken – Deutschland

## **Saibling**

Kohlrabi – Kernöl – Kaviar – Räucherfond

2023 Piewald – Grüner Veltliner Smaragd 'Spitzer Graben' – Wachau – Österreich

## **Schwein vom Hofgut Silva**

Bauch – Rücken – 'Szegediner Art' – geräucherte Paprika

2023 Dr. Heger – Chardonnay 'Ihringer Winklerberg' – Baden – Deutschland

## **Poltinger Lamm**

Keule – knuspriges Ravioli – Bohnen – Bärlauch

2012 Marquis de Calon – Saint-Estephe – Bordeaux – Frankreich

## **Topfen**

Knödel – Mousse – Rhabarber – Sauerrahmeis

2023 Fritz Haag – Riesling Kabinett '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

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

# à la carte

## vorspeise EUR

<b>Gelbschwanzmakrele</b> – roh mariniert – Zwiebel – Sesam – Pinienkerne	29
<b>Munzinger Spargel</b> – Holunderblütenmarinade – Kohlrabi – Ziegenkäse	27
<b>Munzinger Spargel</b> – eingelegt – Taschenkrebs-Pflanzerl – Langostino	42
<b>Saibling</b> – Kohlrabi – Kernöl – Kaviar – Räucherfond	32
<b>Kalbskopf</b> – lauwarm – gebackenes Kalbsbries – Mairübchen – Räucheraal	32

## zwischengang

<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
<b>Frühlingsmorcheln</b> – Kopfsalat-Erbesen-Ravioli – konfiertes Eigelb	37

## hauptgang

<b>Wolfsbarsch</b> – Safranfenchel – Artischocke – Rouille – Bouillabaisse	56
<b>Steinbutt</b> – Kopfsalat – Erbsen – Frühlingsmorcheln – Beurre rouge	58
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Mole – Röstzwiebel-Crêpe – grüner Spargel	54
<b>Poltinger Lamm</b> – Keule – knuspriges Ravioli – Bohnen – Bärlauch	54

## nachspeise

<b>Mispel</b> – Pistaziencrème – Holundersüppchen – Kardamomeis	24
<b>Topfen</b> – Knödel – Mousse – Rhabarber – Sauerrahmeis	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

## auf vorbestellung

<b>Hummer Thermidor</b>	halb/ ganz	56/ 112
-------------------------	------------	---------

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