

menu

Lachsforelle

gegrillt – bunte Tomaten – Buchweizen

2025 Markus Huber – Grüner Veltliner 'Obere Steigen' – Traisental – Österreich

Seeteufel

Bouchot-Muscheln – geräucherte Spitzpaprika – Graupen

2023 Saumaize-Michelin – Saint-Véran 'Les Crêches' – Burgund – Frankreich

Ochsenschwanz

Terrine – geschmolzene Gänseleber – bunte Bete

2024 Olek Bondonio – Langhe Nebbiolo – Piemont – Italien

Rehkitz

Schupfnudeln – Sellerie – Krause Glucke

2018 Sierra Cantabria – Tempranillo 'Reserva' – Rioja – Spanien

Fragolino Traube

Sorbet – Süppchen – Kaffee

2022 Winzerhof Ebringen – Muskateller Sekt trocken – Baden – Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 173 EUR pro Person

5 Gänge ohne Käse 158 EUR pro Person

5 Glas Weinbegleitung 78 EUR pro Person

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

à la carte

vorspeise

EUR

Huchen – roh mariniert – Apfel – Fingerlimette – Holunderblüte	32
Artischocke – Boden – Salat – Gewürztomate – Basilikum	28
Lachsforelle – gegrillt – bunte Tomate – Buchweizen	32
Kalbskopf – lauwarm – gebackenes Kalbsbries – Mairübchen – Schnittlauchcreme	32

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanz – Terrine – geschmolzene Gänseleber – bunte Bete	31

hauptgang

Seeteufel – Bouchot-Muscheln – geräucherte Spitzpaprika – Graupen	56
Wolfsbarsch – Krause Glucke – weiße Bohnen – Steinpilzfond	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Petersilienwurzel – Röstzwiebelcrêpe	54
Rehkitz – Schupfnudeln – Sellerie – Krause Glucke	59

nachspeise

Topfen – Knödel – Crêpe – Feige – Sauerrahmeis	24
Fragolino Traube – Sorbet – Süppchen – Kaffee	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

auf vorbestellung

Hummer Thermidor	halb/ ganz	56/ 112
-------------------------	------------	---------

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