

menu

Munzinger Spargel

Taschenkrebis – rote Gambas – Eiervinaigrette

2022 Ewald Zweytick – Gelber Muskateller – Südsteiermark – Österreich

Rotbarbe

kleine Artischocken – Safranfenchel – Bouillabaisse

2021 Château Ollieux Romanis – Cuvée Prestige – Languedoc – Frankreich

Ochsenschwanz

lauwarme Terrine – geschmolzene Leber – rote Bete

2022 Cesare Bussolo – Dolcetto d'Alba – San Bartolomeo – Piemont – Italien

Maibock

Medaillon – Schupfnudeln – Kohlrabi – Mispeln – Fichtensprossen

2013 Château Grand Mayne – Bordeaux – Frankreich

Erdbeeren

Holundersüppchen – Kardamomeis

2020 Zilliken – Riesling Rausch Spätlese – Mosel – Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 164 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 149 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – rote Gambas – Crevettenbouillion - Ingwer	39
Munzinger Spargel – eingelegt – Eiervinaigrette – Kohlrabi	28
Seeforelle – lauwarm – grüne Mandeln – Holunderbuttermilch	32
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Mairübchen – Räucheraal	34
 zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
 haupt gang	
Steinköhler – Pfifferlinge – Liebstöckel – Ravioli	48
Rotbarbe – Stabmuschelsalat – kleine Artischocken – Bouillabaisse – Rouille	49
Maibock – Medaillon – Schupfnudeln – Kohlrabi – Mispeln - Fichtensprossen	57
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – grüner Spargel – Röstzwiebel-Crêpe	51
 nachspeise	
Vanille – gratiniert – Pistazie – Mispel	24
Erdbeeren – Holundersüppchen – Kardamomeis	24
Käse - Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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