

menu

Lachsforelle

gegrillt – bunte Tomaten – Buchweizen

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

Glattbutt

Bouchot-Muscheln – geräucherte Spitzpaprika – Graupen

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

Milchkalb

Kalbskopf – Kalbsbries – Steinpilze

2023 Wieneringer – Gemischter Satz Ried Ulm 'Nussberg' – Wien – Österreich

Poltinger Lamm

Keule – geschmorter Bauch – knuspriger Raviolo – Aubergine – Bohnen

2020 Bercher – Limberg XX – Baden – Deutschland

Topfen

Knödel – gefüllter Crêpe – Zwetschgen – Sauerrahmeis

2024 Braida – Brachetto d'Acqui – Piemont – Italien

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 – Wasabi – Pistazien – 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 – geschmort – geschmolzene Gänseleber – Pfifferlinge	31

hauptgang

Glattbutt – Bouchot-Muscheln – geräucherte Spitzpaprika – Graupen	52
Egli – Steinpilze – Pfifferlinge – weiße Bohnen – Schinkenfond	54
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Petersilienwurzel – Röstzwiebelcrêpe	54
Poltinger Lamm – Keule – geschmorter Bauch – knuspriger Raviolo – Aubergine	54

nachspeise

Topfen – Knödel – gefüllter Crêpe – Zwetschgen – Sauerrahmeis	24
Schokolade – Pudding – Marille – roter Basilikum	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.