

# menu

## **Gelbschwanzmakrele**

roh mariniert – Tomaten – grüne Mandeln

2021 Nikolaihof – Neuburger – Wachau – Österreich

## **Langostino**

bunte Karotten – Berberitzen – Pinienkerne

2019 Knoll – Loibener Riesling Federspiel – Wachau – Österreich

## **Steinköhler**

gebraten – Pfifferlinge – Ravioli – Liebstöcklfond

2018 Sabathi – Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg – Südsteiermark – Österreich

## **Poltinger Lamm**

Keule – Bauch – Auberginensauce – Schüttelbrot

2016 Franz Keller – Spätburgunder GG Enselberg – Baden – Deutschland

## **Schokolade**

Heidelbeeren – Macadamianussparfait – Sauerrahmeis

Domaine du Mas Blanc – Banyuls – Bordeaux – Frankreich

## **Käse**

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 145 EUR pro Person  
5 Gänge ohne Käse 130 EUR pro Person  
5 Glas Weinbegleitung 60 EUR pro Person

# à la carte

<b>vorspeise</b>	EUR
<b>Kalbskopf</b> - lauwarmer Scheiben - gebackenes Bries - Tigerbohnen - Räucheraal	28
<b>Gelbschwanzmakrele</b> - roh mariniert - Tomaten - grüne Mandeln	28
<b>Bunte Karotte vom Lindenbrunnenhof</b> - Ziegenkäse - Berberitzen - Pinienkerne	24
<b>zwischengang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> - Kartoffel-Radieschensalat - Kernölcrème	24
<b>Kartoffel</b> - Ravioli - Pfifferlinge - Liebstöcklfond	28
<b>hauptgang</b>	
<b>Rochen</b> - Mais - Bouchotmuscheln - Curry	40
<b>Steinköhler</b> - Artischocken - Fenchel - Oktopus - Bouillabaisse	39
<b>Poltinger Lamm</b> - Rücken - Bauch - Auberginensauce - Schüttelbrot	42
<b>Reh</b> - Medaillon - Marillenpofesen - Sellerie	45
<b>nachspeise</b>	
<b>Schokolade</b> - Heidelbeeren - Macadamianussparfait - Sauerrahmeis	18
<b>Vanille</b> - gratiniert - Pistazienbiscuit - Mispeln - Nüsse	18
<b>Käse</b> - Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	21

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