

# menu

## **Munzinger Spargel**

eingelegt – Langostino – Eiervinaigrette

2020 Ebner-Ebenauer – Grüner Veltliner Poysdorf - Niederösterreich - Österreich

## **Seeforelle**

gehobelte Steinchampignon - knuspriger Quinoa - weiße Zwiebel

2019 Domaine Billaud Simon – Chardonnay – Chablis – Frankreich

## **Kalbsbacke**

geschmort – Ofentomate – Couscous – Artischocken

2017 Franz Keller – Spätburgunder GG Enselberg – Baden – Deutschland

## **Maibock**

Medaillon – Kohlrabi – Mispeln - Fichtensprossen

2006 Château Lagrange – Bordeaux – Frankreich

## **Holunderblüte**

Süppchen – Joghurtmousse - Erdbeeren

2020 Forstmeister Geltz Zilliken - Riesling Saarburg Kabinett - Mosel - Deutschland

## **Käse**

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 135 EUR pro Person  
5 Gänge ohne Käse 120 EUR pro Person  
5 Glas Weinbegleitung 60 EUR pro Person

# à la carte

## vorspeise EUR

**Kalbskopf** - lauwarmer Scheiben - gebackenes Bries - Mairübchen - Räucheraal 28

**Munzinger Spargel** - eingelegt - Langostino - Eiervinaigrette 38

**Gelbschwanzmakrele** - Sesammayonnaise - Tellerzwiebel - Rosinen - Pinienkerne 28

## zwischen gang

**Steirisches Backhendl** - Kartoffel-Radieschensalat - Kernölcrème 24

**Frühlingsmorchel** - Fregola Sarda - Erbsen - Kopfsalat 28

## hauptgang

**Seeforelle** - gehobelte Steinchampignon - knuspriger Quinoa - weiße Zwiebel 42

**Steinköhler** - Artischocken - Fenchel - Oktopus - Bouillabaisse 39

**Bresse Taube** - Brust und Keule - Mole - Frühlingsmorcheln - Erbsen 49

**Kalbsbacke** - geschmort - Ofentomate - Couscous - Artischocken 44

**Maibock** - Medaillon - Kohlrabi - Mispeln - Fichtensprossen 45

## nachspeise

**Holunderblüte** - Süppchen - Joghurtmousse - Erdbeeren 18

**Vanille** - gratiniert - Pistazienbiscuit - Mispeln - Nüsse 18

**Käse** - Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony 21

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