

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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

menu

Seeforelle

Kaviar - Graupen - Meerrettich

2022 Stahl - Silvaner - Franken - Deutschland

Jakobsmuschel

Steinpilze - Apfel - weiße Walnuss

2017 Tement - Morillon Ried Sulz - Südsteiermark - Österreich

Kalb

geschmorte Backe - Bries-Ravioli - Petersilie

2021 Anne Boisson - Bourgogne Aligoté - Burgund - Frankreich

Rehkitz

Nuss-Schupfnudel - Scheinquitte - Topinambur - Rosenkohl

2012 Château Barde-Haut - Bordeaux - Frankreich

Grieß

Knödel - Flammeri - Kaktusfeige - Vanilleeis

2022 Fritz Haag - Riesling Auslese - Juffer-Sonnenuhr - Mosel - Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney	38
Seeforelle – Kaviar – Graupen – Meerrettich	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – glasiertes Bries – weiße Zwiebel – Albatrüffel	38
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Albatrüffel – Spinat – Spiegelei – Kartoffelkrustln	32
hauptgang	
Zander – Berglinsen – Puntarella – weißer Schinkenfond	46
Wolfsbarsch – kleine Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	50
Rehkitz – Nuss-Schupfnudel – Scheinquitte – Topinambur – Rosenkohl	53
Kalb – Fregola Sarda – Herbstpfefferlinge – Artischocken	48
nachspeise	
Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Ricottaeis	22
Grieß – Knödel – Flammeri – Kaktusfeige – Vanilleeis	22
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	24

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