



BEISPIELMENUE je nach Saison und Angebot.

Bergforelle/ Zitronatzitrone/ Kokosnuss/ Wildkräuter/ Fenchelfond ^{4 5 6}

In Verjus marinierte Bergforelle, kandierte Zitronatzitrone, Kokosnusssraspeln, Wildkräutersalat, gebratener Fenchel und Stangensellerie mit Fisch-Fenchelfond mit Kokosnussmilch.

2018 Grüner Veltliner Wechselberg Birgit Eichinger Kamptal.

Maroni/ Sellerie/ Quitte/ Topinambur ^{5 6}

Maroni-Selleriesuppe, Sellerie-Topinambur Ravioli, knusprige Topinamburchips & karamalisierte Quitte.

2021 Côte du Rhône E. Guigal Rhone Tal.

Artischocke/Spinat/ Champignons/ Dotter/ Röstzwiebel ^{4 5 6}

Gebackene Artischocke, gedämpfter Artischockenboden, Blattspinat, gebratene Champignons/ confierter Dotter und Röstzwiebeln.

2019 Sancerre Les Calcaires Lucien Crochet Loire.

Huchen/ Kerbelknolle/Tropaeolum tuberosum/Erbsen/ Beurre Blanc ⁶

Gebratener Huchen, sautierte Kerbelknolle, Peruanisches Kapuzienerkressepüree, Yuzu-Erbsen und Beurre Blanc.

2018 Chablis 1er Cru Vallon Clotilde Davenne Burgund.

Ente/ Käferbohnen/ Wirsing/ Zwetschgen/ Taglilien ^{4 5 6}

Gebratene Entenbrust, Entenkeule-Käferbohrencanneloni, gedämpfter Wirsing, Zwetschen-Taglilien Confit & Entenjus.

2018 Pannobile Claus Preisinger Neusiedlersee.

Ananasrenette/ Himbeere/ Weiße Schokolade/ Mandel ^{4 5 6}

Bratapfel gefüllt mit Mandelcrème, Himbeersorbet, Weißes Schokoladeneis & gebrannte Mandeln.

2021 Marsanay Rosé Domaine Charles Audoin Burgund.

Käsevariation/ Schlehenchutney/ Kürbiskerne/ Feige

Camembert/ Reblochon/ Gruyère/ Roquefort/ Époisses € 13,90

2015 Las Flors de La Pèira rouge Terrasses du Larzac Languedoc € 12,90

Menü 4 Gang	€ 68,00
Menü 5 Gang	€ 79,00
Menü 6 Gang	€ 92,00
Menü complètement (Gedeck, Aperitif, Menü 6, Weinb. 6 Gl. & Espresso)	€ 152,00
Weinbegleitung 4 Gläser	€ 34,00
Weinbegleitung 6 Gläser	€ 53,90
Alkoholfreie Getränkebegleitung 4 Gläser	€ 24,90
Gedeck	€ 2,90

