

Vorspeise

FELCHEN

Reinanke – *geflämmt*
Rettich – *ingelegt*
Avocado – *Creme . gegrillt*
Radieschen – *roh . eingelegt . Fond*
EUR Vierzehn

FLUSSKREBS

Krebs – *mariniert . Tascherl*
Feldgurke – *Salat . entsaftet*
Kohlrabi – *roh . Creme*
Wasabi – *Schaum*
EUR Sechzehn

Zwischengang

JAKOBSMUSCHEL

Jakobsmuschel – *mit Miso geflämmt*
Karotte – *Creme . getrocknet . roh*
Zucchini – *ingelegt*
Dashi – *Fond*
EUR Zweiundzwanzig

MANGALITZA

Bauch – *konfiert*
Sellerie – *roh . gegart . Fond*
Champignon – *Creme . Dim Sum*
Wachtelei – *wachsweich . gebeizt*
EUR Zweiundzwanzig

Hauptgang

MILCHKALB

Tafelspitz – *konfiert* . Herzbries – *sautiert*
Artischocke – *Crème* . *gegrillt*
Salatherz – *gegrillt* . *mariniert*
Trüffel – *Jus*

EUR Vierunddreißig

BARBARIE ENTE

Ente – *Brust Sous vide*
Schalotte – *Crème* . *auf Salz gegart*
Brokkoli – *gegrillt*
Shiitake – *ingelegt*

EUR Vierunddreißig

Käse / Dessert

STOLLENKÄSE

Capellaro – *Ziege/Schnittkäse/4 Monate*
Erzherzog Johann – *Kuh/Hartkäse/6 Monate*
Bellino – *Schaf/ Rotschmierkäse/6-8 Wochen*

EUR Zehn

MÜSLI

Brioche – *Scheiterhaufen*
Joghurt – *Mousse* . *Sorbet*
Granny Smith – *roh* . *ingelegt* . *geeist*
Müsli – *getrocknet* . *karamellisiert* . *knusprig*

EUR Zwölf

Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.

4 Gänge	54,-	Weinbegleitung	25,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
8 Gänge	102,-	Weinbegleitung	41,-