

Vorspeise

SEESAIBLING

Saibling – *in Tomatenessig gebeizt . Kaviar*

Rispen tomate – *getrocknet . Creme*

Fisolen – *mariniert . Fond*

Ricotta – *aufgeschlagen*

EUR Vierzehn

THUNFISCH

Tuna – *Tatar . mariniert*

Rote Rübe – *roh . sauer*

Ponzu – *Marinade . Fond*

Wassermelone – *eingelegt . roh*

EUR Sechzehn

Zwischengang

WEISSER WELS

Wels – *gedämpft*

Sauerkraut – *Salat . Suppe*

Karfiol – *Creme . geröstet*

Kapuzinerblätter – *mariniert*

EUR Zweiundzwanzig

ERDÄPFEL_LAUCH

Erdapfel – *Knödel . Fond . knusprig*

Lauch – *geschmort . Öl*

Eierschwammerl – *gegrillt . Püree*

Landeier – *Dotter gebeizt*

EUR Neunzehn

Hauptgang

DUROC-SCHWEIN

Backerl – *geschmort*
Zuckerschote – *Schaum . glaciert*
Kohlrabi – *gedämpft . mariniert*
Steinpilz – *gegrillt . Pulver*
EUR Vierunddreißig

BLACK ANGUS

Prime Beef Flanksteak – *rosa gebraten*
Zwiebel – *ingelegt . Ofenzwiebel*
Spitzpaprika – *Ragout . Creme*
Zuckermais – *gegrillt . konfiert*
EUR Vierunddreißig

Käse / Dessert

STOLLENKÄSE

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

HEIDELBEERE

Heidelbeere – *Datschi . mariniert . Gel*
Nougat – *Parfait . knusprig*
Weingartenpfirisch – *Kompott . roh*
Sauerrahm – *geeist*
EUR Zwölf

4 Gänge	54,-	Weinbegleitung	25,-
5 Gänge	66,-	Weinbegleitung	29,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
7 Gänge	90,-	Weinbegleitung	37,-
8 Gänge	102,-	Weinbegleitung	41,-

Menüauswahl ohne Käse/Dessert: Aufpreis € 8,-
Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.