

## Vorspeise

### KINGFISH

Gelbschwanzmakrele – *mariniert*  
Daikon – *ingelegt*  
Spargel – *Mousse . sauer*  
Radieschen – *roh . eingelegt . Fond*  
*EUR Vierzehn*

---

### FLUSSKREBS

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

## Zwischengang

### TOMATE / RICOTTA

Ricotta – *Raviolo*  
Tomate – *getrocknet . Schaum*  
Fenchel – *geschmort . roh*  
Perlzwiebel – *süß/sauer*  
*EUR Neunzehn*

---

### WELS

Waller – *mit Miso geblämt*  
Karotte – *Creme . getrocknet . roh*  
Zucchini – *ingelegt*  
Dashi – *Fond*  
*EUR Zweiundzwanzig*

## Hauptgang

### PERLUHNN

Brust – *konfiert*  
Melanzani – *Püree . geschmort*  
Junglauch – *gedämpft*  
Paprika – *gegrillt . geräuchert*  
EUR Vierunddreißig

---

### BLACK ANGUS

Prime Beef Entrecôte – *rosa gebraten*  
Süßkartoffel – *Crème . konfiert . Chip*  
Spargel – *blanchiert . roh*  
Kräuterseitling – *ingelegt*  
EUR Vierunddreißig

## Käse / Dessert

### STOLLENKÄSE

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

---

### MILCHREIS

Reis – *gefroren . knusprig . cremig*  
Milch – *gestockt . Schaum*  
Rhabarber – *Kompott . geschmort*  
Walderdbeer – *Sorbet*  
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.