

## *Vorspeise*

### **BACHFORELLE**

Forelle – *gebeizt . Kaviar . Mousse*

Kohlrabi – *roh . eingelegt*

Liebstockel – *Fond . Gelee*

Pomelo - *mariniert*

*EUR Vierzehn*

---

### **WEIDEGANS**

Brust – *geräuchert*

Muskatkürbis – *Creme . gepickled . Chip*

Miso – *Bouillon . Mayonnaise*

Yuzu – *Marinade*

*EUR Sechzehn*

## *Zwischengang*

### **ZANDER**

Zander – *sous vide*

Gansl – *Einmachsuppe*

Rote Rübe – *Gel . Pulver . mariniert*

Karfiol – *gegrillt . roh*

*EUR Zweiundzwanzig*

---

### **DIM-SUM**

Dim Sum – *gedämpft*

Shiitake – *eingelegt . Ragout . Fond*

Sellerie – *Cous Cous . mariniert*

Saubohne – *blanchiert . Püree*

*EUR Neunzehn*

## Hauptgang

### BLACK ANGUS

Rind – *Schulterscherz*l geschmort

Karotte – *Crème* . mariniert

Pak Choi– *gegrillt* . roh

Sesam – *Öl*

EUR Vierunddreißig

---

### WEIDEGANS

Keule – *konfiert*

Petersilienwurzel – *Püree* . gedämpft

Williams Birne – *süß/sauer* . roh

Kohlsprossen – *gegrillt*

EUR Vierunddreißig

## Käse / Dessert

### STOLLENKÄSE

Capellaro – *Ziege/Schnittkäse*/4 Monate

Erzherzog Johann – *Kuh/Hartkäse*/6 Monate

Bellino – *Schaf/Rotschmierkäse*/6-8 Wochen

EUR Zwölf

---

### APFEL / GRIEB / MOHN

Apfel – *Gel* . konfiert . roh

Grieb – *Knödel* . Flammerie

Mohn – *Eis* . Öl

Feige – in Verjus mariniert

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.