

Vorspeise

LACHSFORELLE

Lachsforelle – *gebeizt*. Kaviar
Erdapfel – *konfiert*. Chip
Salatgurke – *mariniert*. Fond
Buttermilch – *geräuchert*
EUR Sechzehn

OKTOPUS

Felsenoktopus – *gekocht*
Safran – *Essenz*. Vinaigrette
Tomate – *getrocknet*. Püree
Fenchel – *roh*. Salat
EUR Sechzehn

Zwischengang

DOTTER-RAVIOLO

Dotter – *konfiert*. *gebeizt*
Kohlrabi – *gestockte Creme*. *roh*
Blattspinat – *glaciert*
Pecorino – *Schaum*
EUR Neunzehn

SEESAIBLING

Saibling – *gegrillt*
Miso – *Bouillon*. Chip
Bohne – *Creme*. *blanchiert*
Rettich – *süß/sauer*
EUR Zweiundzwanzig

Hauptgang

MILCHKALB

Backerl – *geschmort*
Spitzkraut – *Krautwickel*
Rollgerste – *Ragout . knusprig*
Paprika – *Hollandaise*
EUR Vierunddreißig

JUNGHIRSCH

Rücken – *rosa gebraten*
Sellerie – *Püree . konfiert*
Winterapfel – *Bratapfelcreme . roh*
Shiitake – *Dim Sum . eingelegt*
EUR Sechsendreißig

Käse / Dessert

STOLLENKÄSE

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

WEIBE SCHOKOLADE

Schokolade – *Mousse . Sacher*
Champagner – *Sorbet . Schaum*
Rhabarber – *Ragout . Eis*
Erdnuss – *Chip . Ganache*
EUR Vierzehn

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.