

menu sommer

ALPENLACHS

...Russische Gurke . Melone & Limette

2012 Weissburgunder Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Lysegrön . Weststeiermark

KARFIOL

... Kaviar . grüne Mandeln & Buttermilch

2014 Le G de Château Guiraud . Bordeaux blanc sec

SCHWEIN

...Ripperl . Zwieback & Aromaten

2013 Timotheus weiß . Gut Oggau . Neusiedlersee-Hügelland

WOLFSBARSCH

... Paprika . Mark & Fenchel

2013 Riesling . Ried Zöbinger Heiligenstein . Weingut Hirsch . Kammern . Kamptal Reserve

TAUBE

...Kernöl . Lattich & Steinpilze

2013 Séguret . Rouge. Domaine Malmont Nicolor Haeni . Côte du Rhône Villages. Frankreich

MARILLE

...Mango . Sonnenblumenkerne & Kerbel

2011 Riesling Marienburg Spätlese . Goldkapsel . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 59 / WEIN PRESTIGE 150*

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 49 / WEIN PRESTIGE 135*

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 39 / WEIN PRESTIGE 120*

Genuss in 3 Gängen 76 / WEIN 32 / WEIN PRESTIGE 95*

*Wein Prestige ab 4 Personen

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Sommers 120 / Wein 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben.

a la carte

VORSPEISEN

RIND

Warm gebeiztes Rindsfilet mit Schalotten
Grünem Apfel / Kren / Rettich & Rindsbouillon 26

PARADEISER

Marinierte Paradeiser Vielfalt mit Safran
Ananas Physalis / Radieschen & Palmherzen 24

FLUSSKREBSE

Glasierte Flusskrebse mit Molke
Ingwer / Dashimayonnaise & Koriander 28

ZWISCHENGERICHTE

BROKKOLI

Gedämpfter Brokkoli mit Bulgur
Rahm / Zitrus / Kreuzkümmel & Räucheraalgrammeln 28

HUMMER

Hummer mit Pökelszunge
Hummerbisque / Reisknusper & Limette 32

MAIS

Gegrillter junger Mais mit Amaranth
Steinpilze / Nussbutter & Pata Negra 32

HAUPTSPEISEN

BERGFORELLE

Geräucherte Bergforelle mit Melanzani
Süßkartoffel / Pericon & Miso 42

PETERSFISCH

Petersfisch mit Zucchini
Sommerkürbis / Eierschwammerl & Schnittlauch 38

KALB

Filet & Bries vom Kalb mit jungem Kohlrabi
Erbsen / Flügelbohne & Zitronenverbene 40

LAMM

Rücken vom Limousin Lamm mit Chorizo
Fregola / Jungzwiebeln & Artischocken 42

DESSERTS & KÄSE

KÄSE

Feine Auswahl von Rohmilchkäse 18

HIMBEER

Himbeer mit Vanille-Marsala Eis
Gestockte Tonkabohnencreme / Weizenknusper & Himbeerstreusel 16

MILCH

Gebranntes Milcheis mit Kardamom / getrockneten Berberitzen / Rotes Rübengranulat
Erdnusscreme / geröstete Milch / Amaranth Kresse & Haferknusper 16

KAFFEE

Englisch Crème mit Kaffee & Vodka
Passionsfrucht / Praline / Leinsamen & Crue de Cacao 16