

menü

.../ Frühling 2018

Thunfisch | mit Pfefferoni . Bierradi & Roscoff-Zwiebel

2016 Zierfandler . Anning . Weingut Stadlmann . Traiskirchen . Thermenregion

Brokkoli | mit Kalbsfilet . Mango & Pfefferoni

2011 Weißburgunder . Weingut Georgium . St. Georgen/Längsee . Kärnten

Wolfsbarsch | mit Kohlrabi . Sake & Hühnerhaut

2015 Chardonnay . Weingut Rainer Stubits . Harmisch . Südburgenland

Taube | mit schwarzen Oliven . Ananas & Perigord Trüffel

2012 Pinot Noir . Sternenberg Jannin . Peter Jacob Duijn . Baden . Deutschland
oder

2010 Malvasia . Antica . Orange . Roxanich . Istrien . Kroatien

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2015 Gewürztraminer . Cuvée Theo . Domaine Weinbach . Elsass . Frankreich

Luftschokolade | mit Bouvier Essig . Cognac-Creme & Malz

Burmester . 20 years old . Tawny Port

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

DINNER COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Frühlings 140 / 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.

Stand: März 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Hummer | mit Artischocken . Perigord Trüffel & Reisknusper 26

Gillardeau Austern | mit Schalotten-Ponzu & Pumpernickel per Stück 9

Rindertatar | mit Bellota-Schinken . pochiertem Ei & Buchweizen 24

Carabinero | mit Paradeiser-Marmelade . Haselnuss & Tobiko 36

Schwarzfederhuhn | mit Karotten . Limettenblättern & Tom Kha 32

Fenchel | mit Hecht . Salzzitrone & Estragon 32

Zander | mit Molke . Roten Rüben & Perigord Trüffel 46

Seezunge | mit jungem Mais . Kamille & Zucchini 46

Hochrippe | mit Radicchio . Camembert & Essigzwiebeln 44

Weideschwein | mit Melanzani. Kochsalat & Erbsen 42

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Rum | mit Karamell Crème fraîche . Walnuss & Sanddorn 16

Mandarine | mit Safran . Kokos & Gewürzen 16

DINNER COUVERT 5

Stand: März 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.