

Vorspeisen

Ziegenkäse | Feige | Walnuss | Feldsalat
14,90

Thunfisch | Mango | Avocado | Soja | Sesam
15,50

Hokkaidokürbis | Jakobsmuschel | steirisches Öl | Kerne
15,50

Zwischengang

Bensers Blutwurst | Belugalinse | Apfel | Perlzwiebel
15,50

Steinpilzsuppe | Ravioli | Kräuter
8,90

Hummer | Mais | Zuckerschote | Bisque
19,90

Hauptspeisen

Zander | bunte Bete | Meerrettich | Kartoffel
24,90

Backerl | Ochse | Gemüse | Trüffel | Kartoffel
25,90

Rib-Eye | PakChoi | Shitake | Jus
25,90

Dessert & Käse

Dessertvariation

9,90

Brownie | Walnuss | Vanille | Tonkabohne

9,90

Crème Brûlée | Vanille | Mangosorbet

9,90

Sorbet³ | Beeren

9,90

Affinierte Käseauswahl | Trauben | Birnensenf

9,90

Liebe Gäste bitte beachten Sie das kleine Änderungen in unserer Speisekarte möglich sein können

Unser Menü

Zum Aperitif empfehlen Wir:

„Bologna“ Gin, Aperol, trockener Vermouth, Tonic Water 7,90

Vorspeise

Saibling | Zitrusfrüchte | Blaubeere | Wildkräuter
2018, Alvarinho, Vinho Verde, trocken, Quinta de Soalheiro, Portugal

Zwischengang

Wachtel | Risotto | Trüffel | Parmesan
2017, Assyrtiko, Wild Ferment, Gaia, Santorini, Griechenland

Sorbet

Grapefruit | Blaubeere | Rosmarin

Hauptgang

Kalbsrücken | Steinpilze | Gemüse | Kartoffel
2015, I Toscani, trocken, Oliviero Toscani, Toskana

Dessert

Nougat | Williams Birne | Honig | Krokant
2015, Riesling Lay, feinherb, Weingüter Wegeler, Mosel

Menü 3Gang (Vorspeise oder Zwischengang) 49,-

Menü 3Gang (ohne Dessert) 56,-

Menü 4Gang 63,-

Weinbegleitung 3 Gang 20,-

Weinbegleitung 4 Gang 26,-