

4 Gang Menü

Beef Tataki

Erbsenschoten | Soja | Sesam

oder

Gebeizter Lachs

Rote Rübe | Dille | Kren

oder

Kürbis Essenz

Salbei | Topfen- Trüffelnockerl

Barbarie Entenbrust

Feigen | Linsen | Balsamico

oder

Steinbutt Filet

Bimi | Süßerdäpfel | Rosmarin

oder

Butternuss Kürbis Risotto

Taleggio | Schnittlauchgel

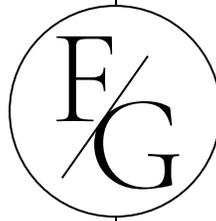
Kalbs Tartare
Wasabi | Avocado | Limette

oder

Rosenberg Garnelen
Paprika | Zwiebel | Chili

oder

Hokkaido Ofenkürbis
Safran | Cous Cous | Schafkäse



Grießflammerie
Holler | Buttermilch | Basilikum

oder

Brombeer Parfait
Limette | Baumkuchen | Schokocrumble

Speisen

Rindsuppe vom Ochsenschwanz | 6

Fritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Thunfisch | 18

Wasabi | Erdäpfel | Rote Rübe | Sesam

Tartare vom Weiderind | 18

Petersilie | Dijon Senf | Kapern

Option - Hauptspeise 25

Bio Maishuhn Brust & Keule | 24

Spätzle | Paprika | Sauerrahm

Ötscherblick Schweinebauch | 24

Weißkraut | Apfel | Kümmel | Semmelknödel

Rinderfilet von der Kalbin AT | 0,21 p.g.

100g 21 | Fat George Pommes | Rosmarinjus

Option: Grillgemüse 4 | Blattsalat 5

Rosenberg Garnele 7 | Trüffelmayo 4

Schokoladenmousse von der Valrohna Kuvertüre | 10

Weiß und Dunkel | Marinierte Beeren | Minze

Käseteller | 14

Hausgemachtes Feigen Chutney

VORWEG SERVIEREN WIR -

Franz Johann Brot, Aufstrich, Österreichischen Schinkenspeck & Gruß a.d. Küche € 4 p.P.

Fleisch | Firma Höllerschmidt - Fisch | Firma Eishken Estate - Brot | Müller & Gartner

Alle Preise in Euro & inkl. Mwst. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir ausschließlich eine Rechnung pro Tisch ausstellen.