***Gourmet Menü***

***Huchen***

***Solo Spargel/ Radieschen/ Limetten/ Sauce Gribiche/ Kerbel***

***\*\*\****

***Geangelter Wildfang Steinbutt***

***Osietra Beluga Kaviar/ Zitronengras/ Brunnenkresse***

***\*\*\****

***Bresse Poularde***

***Rote Wildgarnele/ Erbsen/ Marille/ Eierschwammerl/ Zitronenverbena***

***\*\*\****

***Rochenflügel***

***Weinbergschnecken/ Albenga Spargel/ Morchel/ Bärlauch/ Brotchip***

***\*\*\****

***Altausseer alte Kuh***

***Bundkarotte/ Liebstöckl/ Kartoffel/ Staudensellerie***

***\*\*\****

***Käseauswahl von Affineur Waltmann***

***\*\*\****

***Topfen Soufflé***

***Rhabarber/ Topfeneis/ Süßholz/ Mandeln***

***Gedeck 9 €***

***Je 0,1 l pro Gang***

***4 Gang Menü 130 € Weinbegleitung 46 €***

***6 Gang Menü 176€ Weinbegleitung 68 €***

***7 Gang Menü 199€ Weinbegleitung 80€***

***Gerne können Sie auch Gänge erweitern. 20€ pro Gang.***

****

***Menü Vegetarisch***

***Weißer Solo Spargel***

***Radieschen/ Kerbel/ Sauce Gribiche/ Limetten***

***\*\*\****

***Erbsencreme Suppe***

***Flan/ Minze/ Brotchips***

***\*\*\****

***Morchel***

***Albenga Spargel/ Bärlauch/ Coralli di Gragnano Pasta***

***\*\*\****

***Grießknödel***

***Braune Butter/ Eierschwammerl/ Brunnenkresse/ Zitronengras***

***\*\*\****

***Frühjahres Gemüse***

***Escabeche/ Kartoffel/ Liebstöckl/ schwarzer Knoblauch***

***\*\*\****

***Käseauswahl von Affineur Waltmann***

***\*\*\****

***Udzungwa Original Beans Schokolade***

***Erdbeeren/ Amaranth/ Minze***

***Gedeck 9 €***

***Je 0,1 l pro Gang***

***4 Gang Menü 125 € Weinbegleitung 54 €***

***6 Gang Menü 171 € Weinbegleitung 78€***

***7 Gang Menü 199€ Weinbegleitung 80€***

***Gerne können Sie auch Gänge erweitern. 20€ pro Gang.***

***Bei Allergenen fragen Sie bitte******uns.***

