

ÜBERRASCHUNG

TOMATEN RARITÄTEN

sauer eingelegt | geschmort | mariniert | Ziegenkäse-Eis

GEGRILLTE GARTENKAROTTE

Malz | Basilikum

GLASIERTE MILCHKALBSLEBER

Cremehonig-Mantel | Pollen | Klee

VARIATION VOM SEESAIBLING

Süßwasserfisch-Bordelaise

GESCHMORTER LAUCH

Molkesauce | Perlgraupen

BURGENLAND TAUBE

Rote Rübe | Kirsche

GRUNDLSEER LAMM IM KRÄUTERMANTEL

Confit von der Brust & rosa Rücken | Senfjus

ENNSTALER STEIRERKÄSE

Schnittlauch-Eis | Steirakas Sablé

MARILLENSORBET

Lavendelbaiser | Mandel

BEERENKÖRBCHEN

Schokolade | Joghurt | Pistazie

MENÜPREIS PRO PERSON INKLUSIVE ÜBERRASCHUNG
3-Gänge € 82 | 4-Gänge € 105 | 5-Gänge € 128 | 6-Gänge € 148

WEINBEGLEITUNG PRO PERSON UND 1/10 L PRO GANG (DESSERTS 5 CL)
3-Gänge € 27 | 4-Gänge € 36 | 5-Gänge € 44 | 6-Gänge € 52

BIERBEGLEITUNG PRO PERSON UND 1/8 L PRO GANG (BUCHBAR AB 2 PERSONEN)
3-Gänge € 9 | 4-Gänge € 12 | 5-Gänge € 15 | 6-Gänge € 18