

---

### 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 | Perlgrauen

#### 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