

Gruß aus der Küche

TERRINE VON DER WILDFANG REINANKE € 24
 Erbsencreme | grüner Apfel | Dill

MOUSSE VOM GERÄUCHERTEN SAIBLING € 22
 Radieschen | Räucherfischgel | Brennessel

GEBEIZTE SEEFORELLE € 26
 Gurke | Buttermilch-Espuma | Grill Kaviar

FLUSSKREBSE AUS DER TRAUN € 32

WILDFANG HECHTNOCKERL € 28
 wilder Brokkoli | Safranschaum

KNUSPRIGE STEINPILZ-LASAGNE € 28
 eingelegte Rüben | Nussbutter Beurre Blanc |
 gebeiztes Eigelb

Pro Gedeck werden € 12 pro Person verrechnet.

GEFLÄMMTER SALZKAMMERGUT EDELWELS € 36
 Eierschwammerlflan | Tomatensud |
 Quinoa

SAIBLING & HEU € 38
 Erdäpfel-Mousseline | Zuckerschoten | Heusauce
 für zwei Personen im Ganzen serviert

GRUNDLSEER LAMMRÜCKEN € 42
 steirische Gebirgsgarnelen |
 Eschbonkoh | Spinat

GLASIRTER BIO RÄUCHERTOFU € 28
 Paprika-Rollgerste | Karfiol

LIMETTEN-MANDEL-RIEGEL € 16
 Brombeere | Mohn-Eis

PFIRSICH-VANILLE-KARAMELLTÖRTCHEN € 16
 Haselnuss | Pfirsich-Lavendelsorbet

BLAUSCHIMMELKÄSE PANNA COTTA € 18
 Blauschimmelkäse
 von „The Cheeseartist“ – Fromagerie zu
 Riegersburg | Blütenpollen | Salzmürbteig |
 Marille süß-sauer

3 Gänge € 76
 inkl. Gedeck

4 Gänge € 96
 inkl. Gedeck

5 Gänge € 111
 inkl. Gedeck

Weinbegleitung
 1/10 l pro Gang | Dessert 1/16 l

3 Gänge € 29
4 Gänge € 37
5 Gänge € 45

**Alkoholfreie
 Getränkebegleitung**
 1/8 l pro Gang

3 Gänge € 24
4 Gänge € 30
5 Gänge € 36



UNSER BESTES. FÜR SIE.
 Infos zu unserer Philosophie