

ÜBERRASCHUNG

ENNSTALER GARNELE „PUR“

Gelee | Sud

VARIATION VON SEEBACHER ERDÄPFELN

Seesaiblings-Kaviar

GESCHMORTER KNOLLENSELLERIE

Rübenschuppen | Wachtelei | Selleriestreifen

Aufpreis € 30,00 für schwarzen Trüffel 10 g

OCHSENHERZ TARTLETT

Zwiebel | Granny Smith Apfel

VARIATION VOM SEESAIBLING

Süßwasserfisch-Bordelaise

SALZKAMMERGUT EDELWELS

fermentierte Heidelbeeren | Spitzkohl

RÜCKEN VOM REHBOCK

Sauce Rouennaise | Roggenbrot

TAUBE AUS DEM BURGENLAND

Tanne

ENNSTALER STEIRERKAS 2.0

Bauernhof Schnittlauch-Eis | Steirakas Sablé

CASSIS-SORBET

Maroni | Orange

HASELNUSS

Quitte | weißes Mocca-Eis

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 (DESSERT 1/16 L)

3-Gänge € 27 | 4-Gänge € 35 | 5-Gänge € 44 | 6-Gänge € 53

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