

Apero

3 Gilladeau Austern No.3 mit Zitrone auf Eis

3 Gilladeau oysters No.3 with lemon on ice

15,00 €

Vorspeisen/ Zwischengänge

Geräucherter Weißer Stör und Osietra Gold Kaviar
mit Crème fraîche, Chicorée und mariniertes Garnele

*Smoked white sturgeon and Osietra Gold caviar with
crème fraîche, chicory and marinated shrimp*

26,00 €

Geschmorter Baby Rotkohl mit Ziegenkäse,
Feldsalat und gebratenem Brioche

*Braised baby-red cabbage with goat cheese,
lamb's lettuce and fried brioche*

21,00 €

Canneloni von der konfierten Gänsekeule und Gänseleber
mit Trüffel und Rosenkohl

*Canneloni from confit goose leg and foie gras with truffle and
Brussels sprouts*

32,00 €

Tatar vom Weideochsen mit geliertes Oxtail Soup, Maran Eigelb,
Kartoffelmousseline und geräuchertem Urkrustenbrot

*Beef Tatar with jellied oxtail soup, Maran egg yolk,
potato mousseline and smoked crusty bread*
(*supplément 10gr Oscietra Imperial Gold Kaviar)

19,00 € | *39,00 €

Suppe

Kürbissüppchen mit geräucherter Wachtelbrust,
Schafkäsecreme und steirisches Kernöl

*Pumpkin soup with smoked quail breast, sheep cheese cream
and Styrian seed oil*

14,00 €

Hauptspeisen

Rinderfilet und Ochsenbackenjus mit Karotte und
Raviolo von gebackener Rahmkartoffel

Beef fillet and Ox-cheek-jus with carrot and raviolo of baked cream potato

42,00 €

Catch of the Day mit Chorizolack, Miesmuschelgulasch, Paprikaconfit,
getrocknete Tomate, Wachtelbohnen und Cassaoulet

*Catch of the day with chorizo-glaze, mussel goulash, paprika confit, dried
tomatoes, quail beans and cassoulet*

42,00 €

Wirsing-Pastilla mit marinierten Trevisor und Kartoffelcreme

Savoy cabbage pastilla with marinated trevisor and potato cream

28,00 €

Dessert

Ricottacreme mit Brombeere und
purple Shiso

*Ricotta crème with blackberry and
purple shiso*

15,00 €

Birne Helene mit Schokoladensorbet,
Crème anglaise und kandierten Veilchen

*Poached Pear with chocolate sorbet, crème anglaise
and candied violets*

15,00 €

Menüpreise

Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four

66,00 €

Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four

76,00 €

Amuse-Bouche, 5-Gang Menü (VS, Suppe, ZG, HG, DS), Petit Four

88,00 €

Vegetarisch

Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four

52,00 €

Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four

62,00 €

Weinbegleitung:

Unser Sommelier Thierry Felden freut sich darauf, Ihnen eine persönliche und zu Ihrem Menü passende Weinempfehlung aussprechen zu dürfen.