



À LA CARTE

ZU BEGINN

Gänseleber & Rotkohl
Salzbrioche | Apfel | Karamell
20 €

Saibling – Ike Jime
- aus Mühlener Zucht -
Purple Curry | Sesam | Palmherzen
18 €

ZWISCHENDURCH

Gefüllter Steinbutt
- sous vide gegart -
Gänseleber | Petersilie | Möhre
22 €

Chiemseeschraze & Chorizo
Rosa Tannenzapfen | Dattel
16 €

HAUPTSÄCHLICH

Munzinger Biohendl und Kürbis
- orientalisches -
Ducca | Salzzitrone | Harissa
32 €

Rosa Kalbsrücken & Kerbelwurzel
Brokkoli | Yuzu
31 €

NACHSPIEL

Mönchskopfkäse
Birne | Macadamia
10 €

Pumpkin Pie
Limette | Ingwer
12 €



APERITIF

Champagne Brut Rosé Grand Cru
Mailly
15 €

MENÜ IN 5 GÄNGEN

Gänseleber & Rotkohl

Salzbrioche | Apfel | Karamell
2015 Grauburgunder „Pluris“ Smaragd, Hirtzberger, Wachau

Wildborschtsch und Wirsing

Schmand | Rauch | Wacholder
Weinempfehlung: Cuvée „D Vier“, Weingut Daniel, Rheingau

Escapeche & Räucheraal

Steckrübe | Perlemmer | Kümmel
2016 Chardonnay „Salzlacke“ Heinz Velich, Neusiedlersee

Rosa Kalbsrücken & Kerbelwurzel

Brokkoli | Yuzu
2007 Imperial Rot, Schloss Halbturn, Burgenland

Baruli Kaffee trifft Kapstachelbeere

Profiterol | Schmandeis
2002 Riesling Auslese, Schloss Halbturn, Burgenland

Menüpreis inkl. Sorbet | 89 €
Weinbegleitung 0,1l | 55 €