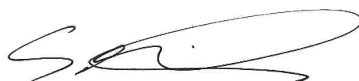


À LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie begeistern zu dürfen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder gerne auch zusätzlich bestellen.
Pimp your menu!

Ihr Küchenchef
Sebastian Cihlars



BABYLEAF SALAT VOM KELTENHOF

Eingelegtes Gemüse / Steirisches Kernöl / Trüffelbrioche

23 €

SCHATTBUCH BEEFTEA

Ochsenschwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crossne

34 €

SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat / Salzeibutter / Weißweinschaum

Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

US PRIME BAVETTE „GOP“

Wilder Brokkoli / Maiskräpfen / Perlzwiebel / Sauce Bernaise

Zwischengang 32 € Hauptgang 54 €

BRETONISCHER STEINBUTT

Erbsen / Bulgur / Fingerlimes / Krustentierschaum

Zwischengang 38 € Hauptgang 64 €

Weinreise á 0,11 :

3-Gang – 39 € / 4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 €

TASTING MENÜ

CEVICHE VOM WILDFANG ZANDER

Wasabi / Granny Smith / Avocado
Hühnerhaut

ERBSENKALTSCHALE

Bayerische Garnele / Gurke
Kapuziner Kresse

WACHTEL BRUST & KEULE

Australischer Wintertrüffel / Kirsche
Topinambur / Estragon

ADLERFISCH

Venusmuschel / Fenchel / Bergamotte
Chorizo

ZWEIERLEI VOM JUVENIL FERKEL

Alblinsen / Pfifferlinge / Sellerie / Romanesco

ASTORIA PFIRSICH

Fermentierter Honig / Ziegenjoghurt
Lavendel

VEGETARISCH

ZIEGENFRISCHKÄSE

Holunderblüte / Erbse / Pfifferlinge
Pumpernickel / Olive

ERDBEERGAZPACHO

Rucola / Büffelmozzarella
Schwarzer Pfeffer

AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL

Kißlegger Bio Landei / Spinat / Kartoffel

TOPFEN

Bohne / Piemonteser Haselnuss / Dattel
Brennnessel

BBQ SELLERIE VOM BIOHOF SCHAUWIES

Miso Hollandaise / Aprikose / Pak Choi

HERZKIRSCH

Original Beans „Beni Wild“ / Pistazie
Minze

4 Gänge 121 € / 5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

4 Gänge 109 € / 5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,11 :

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person