

DAS DEGUSTATIONSMENÜ

von Hannes Langer

Kleines Gedeck | Großes Gedeck*

Öfferlbrot | Butter | Salz | Olivenöl

Snacks & Happen*

Amuse Gueule*

Menü

Lachsforelle	Paradeiser Ziegenkäse Oxalis Liebstöckl +zusätzlich 10g Störkaviar <u>+15</u>
Steinbutt	Wassermelone Pass Piere Panko Garam Masala
Saibling	Safran Petersilie Kalbskopf Rote Rübe
Kalb	Eierschwammerl Mangold Erbse Sauerkleeknolle
Taube	Kirsche Blunzen Sellerie Schnittlauch
Blue Stilton	Marille Vogelmirre Pekannuss Öfferlbrot
Erdbeere	Sorbet grüner Apfel Gin oder Champagner
Himbeere	Zitronenthymian Brandteig Kakaobohne Dulcey Panna Cotta

Petit Four & Pralinen*

	Menü	Weinbegleitung
	3 Gang <u>59</u>	<u>22</u>
	5 Gang <u>97</u>	<u>38</u>
	7 Gang <u>135</u>	<u>54</u>
+ zusätzlich 1 Gang	<u>19</u>	

Kleines Gedeck 5 | Großes Gedeck 8

Alle Preise sind in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben angegeben

A la Carte

von Hannes Langer

Kleines Gedeck | Großes Gedeck

Gerichte im Degustationsmenü austauschbar*

Beef Tatar Zucchini | Paprika | Parmesan | Briochtoast*

Weißer Tomatencremesuppe Reis | Basilikum | Burrata | Tamarillo

Gebackenes Hühnerrei Erdäpfel | Blattspinat | Eierschwammerl | Pinienkerne

* * * * *

Kalbsschnitzel gemischter Salat | Preiselbeeren*

Kalbsbeuscherl Serviettenknödel | Enoki Pilze | Wurzelgemüse

Eierschwammerl Rahm | Serviettenknödel | Schnittlauch

Trüffel – Macaroni Blattspinat | Pinienkerne | Sommertrüffel | Madeira

* * * * *

Eis & Sorbet Knusperhippe | Mandelcrumble*

Blue Stilton Marille | Vogelminze | Pekannuss | Öfferlbrot

Himbeere Zitronenthymian | Brandteig | Kakaobohne | Dulcey Panna Cotta

Dessertvariation Für 2 Personen*

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene in unseren Speisen

DAS VEGETARISCHE MENÜ

von Hannes Langer

Kleines Gedeck | Großes Gedeck*

Öfferlbrot | Butter | Salz | Olivenöl

Snacks & Happen*

Amuse Gueule*

Menü

Seidentofu Burrata | Liebstöckl | Oxalis | Paradeisr

Weißer Tomatencremesuppe Reis | Basilikum | Burrata | Tamarillo

Gebackenes Hühnerei Erdäpfel | Sommertrüffel | Blattspinat | Pinienkerne

Eierschwammerl Risotto | Lauch | Schnittlauch | Nussbrot

Blue Stillton Marille | Vogelmire | Pekannuss | Öfferlbrot

Erdbeere Sorbet | grüner Apfel | Gin oder Champagner

Himbeere Zitronenthymian | Brandteig | Kakaobohne | Dulcey Panna Cotta

Petit Four & Pralinen*

Menü

3 Gang 45

5 Gang 72

+ zusätzlich 1 Gang 15

Weinbegleitung

22

38

Kleines Gedeck | Großes Gedeck

Alle Preise sind in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben angegeben