***Gourmet Menü***

***Huchen vom Hallstätter See***

***Solo Spargel/ Radieschen/ Limonensaitlinge/ Sauce Gribiche/ Kerbel***

***\*\*\****

***Getauchte Norwegische Jakobsmuschel***

***Osietra Beluga Kaviar/ Zitronengras/ Brunnenkresse/ Mönchsbart***

***\*\*\****

***Wildfang St. Pierre***

***Kaisergranat/ Erbsen/ Rhabarber***

***\*\*\****

***Rochenflügel***

***Weinbergschnecken/ grüner Spargel/ Morchel/ Bärlauch***

***\*\*\****

***Gallhofer Lamm***

***Escabeche Gemüse/ Safran-Kartoffel/ Estragon/ schwarzer Knoblauch***

***\*\*\****

***Käseauswahl von Affineur Waltmann***

***\*\*\****

***Udzungwa Original Beans Schokolade***

***Erdbeeren/ Amaranth/ Minze***

***Gedeck 9 €***

***Je 0,1 l pro Gang***

***4 Gang Menü 125 € Weinbegleitung 46 €***

***6 Gang Menü 171€ Weinbegleitung 68 €***

***7 Gang Menü 199 € Weinbegleitung 90 €***

***Gerne können Sie auch Gänge erweitern. 20€ pro Gang.***

**Ein Bild, das Schwarz, Dunkelheit enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

***Menü Vegetarisch***

***Weißer Solo Spargel***

***Radieschen/ Kerbel/ Sauce Gribiche***

***\*\*\****

***Erbsencreme Suppe***

***Flan/ Limonensaitlinge/ Minze***

***\*\*\****

***Burgenländer Morchel***

***Grüner Spargel/ Mönchsbart/ Bärlauch***

***\*\*\****

***Grießknödel***

***Braune Butter/ Brunnenkresse/ Zitronengras***

***\*\*\****

***Escabeche Gemüse***

***Pariser Karotten/ Staudensellerie/ Fenchel/ Safran-Kartoffel/ Estragon/ schwarzer Knoblauch***

***\*\*\****

***Käseauswahl von Affineur Waltmann***

***\*\*\****

***Topfen Soufflé***

***Rhabarber/ grüne Mandeln***

***Gedeck 9 €***

***Je 0,1 l pro Gang***

***4 Gang Menü 119 € Weinbegleitung 46 €***

***6 Gang Menü 169 € Weinbegleitung 68€***

***7 Gang Menü 194 € Weinbegleitung 90 €***

***Gerne können Sie auch Gänge erweitern. 20€ pro Gang.***

***Bei Allergenen fragen Sie bitte******uns.***

