

À LA CARTE

BITTERSALATE

Bittersalate mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ©©® 36

BERGFORELLE

Schwarzauer Bergforelle mit Melone, Gurken & gebleichtem Erbsen-Spargel ©© 36

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ©© 39

AAL

Räucheraal mit Winter Karotten, Schwarzkohl & Meyer Zitrone ©©©© 39

WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ©©™ 34

AMUR

Amur Karpfen mit Chicorée, Topinambur & Macadamia Nuss ©©©©© 42

PERLFISCH

Perlfisch mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ©©© 42

PUNTARELLE

Puntarelle mit Butternuss Kürbis, Entenhals & Weinraute ©©© 38

ZIEGENKITZ NIERE

Ziegenkitz Niere mit gelben Linsen, Goldrübe & Sanddorn ©©© 38

FORONO RÜBE

Forono Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister © 38

WALLER

Gebratener Waller mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ©©© 48

ZANDER

Zander mit Bohnen, Spitzkraut & Wasserblatt ©©© 48

STÖR

Stör mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ©©©© 58

BEINFLEISCH

Beinfleisch mit Selleriekohl, Haferwurzel & Semmelkren ©©© 44

LAMMSTELZE

Lammstelze (gebraten mit Biss) mit Melanzani, Frühlingstrieben & Litschi Paradeisern ©©© 44

DUROC für 2 Personen

Duroc Schweinsschopf mit Mangoldwurzel, Dinkel & Kohlrabi ©©©© pro Person 48

(55 Min.)

MILCHKALB für 2 Personen

Geschmorte Milchkalb Schulter mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ©©© pro Person 49

(65 Min.)

ALLERGENINFORMATION

©–Glutenhaltiges Getreide / ©–Krebstiere / ©–Eier / ©–Fisch / ©–Erdnuss / ©–Soja / ©–Milch
©–Schalenfrüchte / ©–Sellerie / ©–Senf / ©–Sesam / ©–Sulfite / ©–Lupinien / ©–Weichtiere