

Vorderhus-Menü

Gebratene Gambas | Krustentierschaum | Orangen-Fenchel-Salat
2021^{er} La Mer (Vermentino, Roussanne & Viognier)
Château Moyau, Languedoc

Hausgemachte Kürbisravioli | Kürbiskerne | Pesto
2021^{er} OX Grauerburgunder ungefiltert (Orange)
Weingut Florain Kuhn, Baden

From Mouth to Tail vom Enkendörfler Wagyu
Wintergemüse | Gnocchi
2019^{er} 90 minuts
Trosso del Priorat, Priorat

Südtiroler Käseauswahl Affineur Degust
2020^{er} V.D.N. Grüner Veltliner
Domäne Wachau, Wachau

Bratapfel | Zabaglione | Hausgemachtes Lebkucheneis
2019^{er} Isceder
Brännland, Schweden

MENÜ 3-GANG (Gambas, Edelrind & Käse) 63,00 € + **WEINREISE** 25,00€

MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 76,00 € + **WEINREISE** 34,00 €

MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 86,00 € + **WEINREISE** 44,00 €

VORSPEISEN

Mille-Feuille vom Trüffel Jakobsmuschel Lachs	18,00 €
Feldsalat Speck Trauben Nuss	9,50 €
Marinierter Kürbis Taleggio Kürbis-Kern-Krrokant	14,00 €

SUPPE

Kürbis-Mango-Suppe Gamba	10,50 €
----------------------------	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Fettuccine Parmesanschaum Trüffel	29,00 €
Ricotta-Gnocchi Birne Nuss Taleggio	26,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Ossobuco Jus Caponata Fettuccine	28,00 €
Hotzenwälder Rehrücken Cranberry-Jus Rosenkohl Getrüffeltes Püree	40,00 €

FISCH

Wildfang Kabeljau Balsamicoschaum Linsen Fettuccine	31,00 €
Lachs Weissweinschaum Caponata Getrüffeltes Püree	28,00 €

DESSERT

Pistazien-Crème-Brûlée Orangensalat Joghurteis	12,00 €
Bratapfel Zabaglione Hausgemachtes Lebkucheneis	11,00 €
Käseauswahl von Affineur Degust aus Südtirol	14,00 €

Sorbet/ Eis	Kugel je 2,50 €
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt	(Preis variabel)

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM