

Gruß aus der Küche

EDELFISCH-MOSAIK € 24

Erbсенcreme | grüner Apfel | Dill

MOUSSE VOM GERÄUCHERTEN SAIBLING € 22

Radieschen | Räucherfischgel | Brennessel

GEBEIZTE SEEFORELLE € 26

Gurke | Buttermilch-Espuma | Grüll Kaviar

FLUSSKREBSE AUS DER TRAUN € 32

WILDFANG HECHTNOCKERL € 28

wilder Brokkoli | Safranschaum

VEGETARISCHE HASENÖHRL € 24

Fenchelkraut | gebeiztes Eigelb

Pro Gedeck werden € 12 pro Person verrechnet.

CONFIERTER SALZKAMMERGUT EDELWELS € 36

Klachel-Liebstöckelsauce | Champignoncreme | Stangensellerie

SAIBLING & HEU € 38

Erdäpfel-Mousseline | Zuckerschoten | Heusauce
für zwei Personen im Ganzen serviert

GRUNDLSEER LAMMRÜCKEN € 42

steirische Gebirgsgarnelen |
Eschbonkoh | Spinat

GLASIRTER BIO RÄUCHERTOFU € 28

Paprika-Rollgerste | Karfiol

LIMETTEN-MANDEL-RIEGEL € 16

Brombeere | Mohn-Eis

PFIRSICH-VANILLE-KARAMELLTÖRTCHEN € 16

Haselnuss | Pfirsich-Lavendelsorbet

BLAUSCHIMMELKÄSE PANNA COTTA € 18

Blauschimmelkäse
von „The Cheeseartist“ – Fromagerie zu
Riegersburg | Blütenpollen | Salzmürbteig |
Marille süß-sauer

3 Gänge € 76

inkl. Gedeck

4 Gänge € 96

inkl. Gedeck

5 Gänge € 111

inkl. Gedeck

Weinbegleitung

1/10 l pro Gang | Dessert 1/16 l

3 Gänge € 29

4 Gänge € 37

5 Gänge € 45

**Alkoholfreie
Getränkebegleitung**

1/8 l pro Gang

3 Gänge € 24

4 Gänge € 30

5 Gänge € 36



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie