

MENÜ



morillon

Jakobsmuscheln

Bunte Karotte, Berberitze und Sumach

2020 "Petit Bourgeois" Sauvignon Blanc | Domain Henri Bourgeois

Rotbarbe

Artischocke und Bouillabaisse

2019 Chardonnay "Franz Anton" | Weingut Franz Keller

Rehravioli

Topinambur und violette Spitzkraut

2018 Cabernet Sauvignon & Lemberger „Franz Anton" | Weingut Franz Keller

Perlhuhn

Périgord-Trüffel und Rosenkohl

2014 Fläscher Pinot Noir | Weingut Hansruedi Adank

Grieß

Knödel & Mousse mit Kaktusfeige

2018 Rimelsberg Gewürtzaminer | Weingut Marc Tempé | Elsass

5-Gänge 98,00

Weinbegleitung 60,00

Ab einer Reservierung von sechs Personen ist eine einheitliche Speisefolge erbeten.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 18.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 19.30 Uhr)

So 13.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 18.30 Uhr)

ZUM EINSTIEG

Belon-Auster

Pumpenickel und Artischockenfond 24,00

Gelbschwanzmakrele

roh mariniert, Sesam und Zwiebeln 28,00

Kalbskopf

Lauwarme Scheiben, gebackenes Bries, weiße Bohnen und Räucheraal 28,00

Gänseleber

Terrine vom Holzkohlegrill, Heidelbeeren und Bratapfel 29,00

Bunte Karotten vom Lindenbrunnenhof

ingelegt, Berberitzen und Ziegenkäse 18,00

HAUPTSACHE

Steirisches Backhendl

Kartoffel-Radieserlsalat und Kürbiskerne 26,00

Rotbarbe

Artischocken und Bouillabaisse 38,00

Saibling

leicht geräuchert, Graupen und Meerrettich 39,00

Reh

Nusschupfnudel, Topinambur und Schwarzwurzel 40,00

Perlhuhn

Périgord-Trüffel und Rosenkohl 42,00

FÜR DANACH

Maronen

Karamelleis, Quitten und schwarze Nuss 15,00

Grieß