

UNSERE KLASSIKER
& ALTERNATIVEN ZUM MENÜ
À LA CARTE

Knuspriger Cannelloni
von österreichischen Steinpilzen
Vinaigrette aus Buttermilch und Lauch | kleine Bittersalate

29

Entenmastleber aus dem Elsass
mit weißem Portwein roh mariniert
Bodensee Himbeere | Sorbet und Gel von Valrhona Abinao 85%
Marmor Brioche

35

Schaumsüppchen von Brunnenkresse,
Miso und Strauchtomate
Tortellini von geräuchertem Saibling | Saiblingskaviar

29

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Spanischer Wolfsbarsch aus dem Hafenbecken von Cadiz
an der Karkasse in Aromabutter gebraten
lauwarmer Passe Pierre-Pulposalat
Kartoffel-Olivenölschaum | Sauce Pistou

pro Person 49

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Mit Apricot Brandy flambierter Weinbergpfirsich
Zweierlei von Bronte Pistazien und Meersalz | Himbeergel

pro Person 29

Sorbet von den letzten Ribisl
Praline von karamellisierten Macadamianüssen
angeschlagene Vanillesahne | Karamellspirale

19

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald
Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25



SNACKS

Gekühlte Tomatenessenz | Comincioli Olivenöl
Walser Milchkalb | Amalfi Zitrone | Imperial Kaviar

GRUß AUS DER KÜCHE

Gebeizte Lachsforelle aus Heimertingen
Melonen-Gazpacho | Rogen | Ziegenfrischkäse | Piccolino Zwergbasilikum

MENÜ

Carabiniero aus dem Hafenbecken von Cadiz auf der Plancha sanft geröstet

Salat aus grünen Bohnenkernen und Weinbergpfirsich
Vinaigrette und Bisque aus Carabiniero-Karkassen
Verveine und Piment d'Espelette

Geangelter Wildfang Zander aus österreichischen Gewässern gebeizt und gedämpft

Sauté von Erbsen, Steinpilze und Kalbsbriesröschen
Kerbel-Schalotten-Nage

Seesaibling von der Familie Holzinger aus Gunskirchen in Räucherfischbutter confiert

Erdäpfel-Gurken-Chutney | Schnittlauch
Imperial Caviar-Safran Beurre Blanc

Rehrücken aus dem Ellwanger Forst als Crépinette gegart

Brokkolipüree | Jus aus österreichischer Zwetschge und Hibiskusblüte
mit Rehkompott gefüllter Bramata Knödel

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

Weißer Schokoladenbox gefüllt mit Weintrauben, Verjus und Melisse

Waldviertler Mohn | mariniertes Ländle Topfen | Zibeben

4-Gang-Menü	140
5-Gang-Menü	160
6-Gang-Menü	180