

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. WIR TAUSCHEN NORMALERWEISE EINMAL DIE WOCHE, MANCHES ABER AUCH ÖFTER, MANCHMAL DÜRFEN EINZELNE GERICHTE, WENN SIE SEHR BELIEBT SIND UND DER MARKT ES HERGIEBT, AUCH ETWAS LÄNGER BLEIBEN.

VORSPEISE

Geräuchertes Störfilet von den „25 Teichen“
mit Senfkaviar auf weißer Gorgonzolacreme
mit Portwein-Birnen-Gel und rotem Mangoldsalat
19,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Fruchtiges Kletzenbrot mit hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz 12,50
Reicht auch für zwei. Sollte doch etwas übrig sein, unser Schmalz kommt im Glas und schmeckt auch noch am nächsten Tag zu Hause

HAUPTGÄNGE

Saiblings Filet von den „25 Teichen“
mit Limonenöl bepinselt und ganz sanft gegart auf Petersilien
Kartoffelmousseline und sautiertem Radieschen-Fenchelgemüse
mit frischen Orangenfilets 29,90
mit spanischem Wintertrüffel +15,00

Französische Barbarie Entenbrust an Cassilack
auf Rotkohlsockel an sautierten Kerbelknollen mit Birnenspalten
und gebratenen Rosenkohlblättern mit Piemonteser Haselnusssplittern 32,90

Frische Maronen-Trüffelravioli
mit Romanesco-Röschen, Nussbutter-Maronen und Zuckerschoten 25,90
mit spanischem Wintertrüffel +15,00

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Kürbisrahmsüppchen mit Steirischem Kürbiskernöl

Serranoschinkensplittern und gebackener Steinpilzkrokette 15,90

Frische Trüffelpasta

Linguine in Trüffelbutter mit frischem Herbstrüffel 19,90

Duett von Wachtel und Kalbszunge

Gebratene Wachtelbrüstchen an Ragout von Kalbszunge und Waldpilzen, Steckrübenpüree und Salzmandel-Gnocchi mit gebratenen Rosenkohlblättern 34,50

Raclette von gegrillten Artischocken und Münsterkäse

mit Kürbis-Steinpilz-Pesto und Fruchtebrot 17,50

Vanille-Kipferl-Parfait im Baumkuchenmantel

mit hausgemachtem Sauerkirschkompott und Mandelmousse 15,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 35,00/PERSON