

Heißer Tipp für einen heißen Abend

Degustationsmenü

／ Überraschen lassen und durchkosten, ab 2 Personen

6 GÄNGE in bewusst kleinen Portionen

WEINBEGLEITUNG 3 Gläser oder 5 Gläser

Dry-aged Chateaubriand, 500g

／ empfohlen für 2 Personen

FILETMITTELSTÜCK 35 Tage am Knochen gereift, am Tisch tranchiert, Erdäpfelschnitte, Trüffel, Pilzconfit, Knollensellerie, Nussbutter-Hollandaise

Unser Simmentaler Rind ist „dry-aged“, was bedeutet, es wurde mindestens 21 Tage trocken gereift. Dadurch tritt beim Anschneiden keine Flüssigkeit mehr aus, das dunkelrote Steak bleibt saftiger, zarter und garantiert einen geschmackvolleren Genuss!

Menü 3/3

Menü 1

／ Fisch

AMUSE - GUEULE

SAPPHIRE LACHS, WOLFSBARSCH Sashimi, Crudo, Gurke, Limette

WEISSE KRÄUTERSCHAUMSUPPE Knuspercannelloni, Kräuteröl

FRISCHER TAGESFISCH Rollgerstlrisotto, Karfiol, Sellerie, Kresse

MANDEL CRÈME BRÛLÉÉ Krokant, Vanille, Lavendel

Menü 2

／ Fleisch

AMUSE - GUEULE

RINDERCARPACCIO Buchenpilze, Soja, Brunnenkresse

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE Steirerkaskrapferl, Macadamianussöl

BARBARIE ENTENBRUST Apfelrotkraut, Kohlsprossen, Knödelblätter

APFEL DACQUOISE Birnenconfit, Mascarponeeis

Menü 3

／ Vegetarisch

AMUSE - GUEULE

MARINIERTER KOHLRABI Rübe, Avocado, Ingwer, Olivenöl

PETERSILIENWURZELESSENZ Spinatgyoza, geschmorte Pastinake

HANDGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI Pilzdashi, Parmesan, Rucola

JOGHURT & PASSIONSFRUCHT Chia, Peta Zeta, Joghurt-Bergamotte

oder a la carte

Kalte Vorspeisen

／ für den Kaltstart

SAPPHIRE LACHS, WOLFSBARSCH Sashimi, Crudo, Gurke, Limette
RINDERCARPACCIO Buchenpilze, Soja, Brunnenkresse
MARINIERTER KOHLRABI Rübe, Avocado, Ingwer, Olivenöl
BEEF TARTAR Trüffel, Miso, Parmesan, Romasalat
BEILAGEN-BLATTSALAT Gurke, Tomate, Kräutermarinade, Brotchips

Suppen

／ Wärmende Leidenschaft

WEIßE KRÄUTERSCHAUMSUPPE Knuspercannelloni, Kräuteröl
RINDERCONSOMMÉ Tafelspitz, Grießnockerl, Speckknödel, Wurzelgemüse
TOPINAMBURSCHAUMSUPPE Steirerkaskrapferl, Macadamianussö
PETERSILIENWURZELESSENZ Spinatgyoza, geschmorte Pastinake

Warme Vorspeisen

／ Wie die Italiener

HANDGEMACHTE TORTELLI BURRATA Feige, Burrata
HANDGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI Pilzdashi, Parmesan, Rucola
CREMIGES SAFRANRISOTTO frischer Fisch, Meeresfrüchte

zum Genießen

Hauptspeisen

／ Fisch, vegetarisch oder Fleisch

FRISCHER FISCH Rollgerstlrisotto, Karfiol, Sellerie, Kresse

HANDGEMACHTE TORTELLI BURRATA Feige, Burrata

HANDGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI Pilzdashi, Parmesan, Rucola

CREMIGES SAFRANRISOTTO frischer Fisch, Meeresfrüchte

BARBARIE ENTENBRUST Apfelrotkraut, Kohlsprossen, Knödelblätter

DRY AGED RINDERFILET 250G Erdäpfelschnitte, Trüffel, Pilzconfit, Knollensellerie, Nussbutter-Hollandaise

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ Paprika, Mandel, Basilikum

Desserts

／ Naschkatzenalarm

HALBFLÜSSIGES SCHOKOKÜCHLEIN Brombeer, weißes Kaffeeeis

MANDEL CRÈME BRÛLÉE Krokant, Vanille, Lavendel

APFEL DACQUOISE Birnenconfit, Mascarponeeis

JOGHURT & PASSIONSFRUCHT Chia, Peta Zeta, Joghurt-Bergamotte