

## Menü 1

Hausgeräucherter Graved-Lachs  
Apfel-Wasabidip

Steinpilzconsommé | Grießnockerl

Sorbet

Französische Entenbrust  
Aprikose | Wirsing | Kastanie

Grießflammerie | Tonkabohne | Kirsche

Preis pro Person 52,-



## Menü 2

Steak Tatar | Senf-Emulsion | Haselnuss

Muskatkürbis-Curryschaumsuppe  
Sesam-Blätterteigtangerl

Lauwarme Forelle  
Gurkenspaghetti | Wurzelbrotschips

Sorbet

Zartrosa Kalbstafelspitz  
Pastinakenpüree | Knollengemüse

Orangen-Schokoladenmousse | Baumkuchen

Preis pro Person 62,-

## Menü 3

Jakobsmuschel  
Williamsbirne | Sellerie

Schwarzwurzelsuppe  
Perigordtrüffel

Hausgemachte Wollschweinravioli  
Winterlauch | Nussbutterschaum

Sorbet

Geschmorte Rindsbacke  
Ruccolapüree | Karotte | Schalotte

Lebkuchen-Gewürzsoufflé | Stanzer-Zwetschke

Preis pro Person 62,-

## Menü 4

Kartoffel-Blattln  
Sauerkraut | geräucherter Saibling

Maronischaumsuppe  
Portwein | Zwergorange

Südtiroler Tirtln | Wirsing

Sorbet

Hirschragout  
Blaukraut | Brezenknödel | Quitte

Apfel-Zimtscheiterhaufen | Vanillesauce

Preis pro Person 61,-



## Menü 5

Thunfischcarpaccio  
eingelegte Buchenpilze | Friesee

Champagnerschaumsuppe | Jakobsmuschel

Steinbuttfilet | Fenchel | Tomate

Sorbet

Schwarzfederhuhn  
Artischocke | Spinat | Topinamburgratin

Whiskey-Creme Brulée | Bratapfels

Preis pro Person 65,-



## Menü 6 - Vegetarisch

Gebackene Schwarzwurzel  
Frischkäse | Trüffelemulsion

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
Sesamstangerl

Kürbis-Tortelloni  
Spinat | Haselnuss

Sorbet

Komposition Kräuterseitling  
Sellerie | Lauch

Komposition Bergamotte

Preis pro Person 55,-