

## *Gourmet Menü*

*Mariniertes Felchenfilet mit grünem Spargel  
Molke & Hollerblütenvinaigrette*

A C D G

\*\*\*\*\*

*Consommé vom Kalbsschlepp  
mit knusprigem Kalbstatar Kaviar & Bio Eigelb*

A C G

\*\*\*\*\*

*Taubenbrust mit Knollensellerie  
Essig-Kirschen & Mandel*

G L M H

\*\*\*\*\*

*Erdbeersorbet mit Schafsjoghurt & Basilikum*

G H

\*\*\*\*\*

*Heimischer Rehrücken mit Blütengemüse  
Grießserviettenknödel & eingelegten Rhabarber*

A C G L M

\*\*\*\*\*

*Weißer Schokolade Physalis  
Himbeeren & Sauerklee*

A C G H

\*\*\*\*\*

*Auswahl von französischen Rohmilchlinge*

*ohne Käseauswahl € 105,00*

*mit Käseauswahl € 115,00*

*Couvert € 3,50*



*Rind- & Kalbfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel & Gemüse sowie Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs*