

IM FRÜHLING

AUFTAKT

BACHFORELLE & BÄRLAUCH

Weißer Spargel • Joghurt • Topaz Apfel
19,80

TOPINAMBUR & SCHWARZER TRÜFFEL

Bio-Ei • Blattspinat • Bayrische Garnele
22,80

CONSOMMÉ VON DER ROSCOFF ZWIEBEL

Erdäpfel • Räucheraal • Entenleber
17,80

SAIBLING & SALZZITRONE

Puntarelle • Petersilienwurzel • Verjus
25,80 | 28,80

STÖR & HÜHNERHAUT

Schwarzwurzel • Chicoree • Morchel
29,80 | 32,80

REH & MOLE

Kerbelknolle • Wilder Brokkoli • Mohn
32,80

ROHMILCHKÄSE VON MAITRE FROMAGER AFFINEUR ANTONY

Zwetschke • Kürbiskern • Sauerteigbrot
16,80 | 19,80

oder

RHABARBER & BASILIKUM

Hanfrougat • Buchweizen • Buddhas Hand Zitrone
15,80

SÜBIGKEIT

3 Gang 45,80 • 4 Gang 60,80 • 5 Gang 75,80
6 Gang 90,80 • 7 Gang 105,80 • 8 Gang 120,80
Gedeck 4,80

SEEPLATZ'L CLASSIC

TATARE VON DER ALTEN KUH

geräucherter Saibling • Schwarzer Knoblauch • Röstzwiebelbrot
19,80

CONSOMMÉ VON SÜBWASSERFISCHE

Wachauer Safran • Petersilie • Marillenkerne
12,80

RAHMBEUSCHERL VOM MILCHKALB

Gebackene Weinbergschnecke • Schnittlauchknödel • Avocado
16,80 | 19,80

CURRY -KUTTELN VOM MILCHKALB UND GERÖSTETER PULPO

Paradeiser • Polenta • Curry „Kashmir“
18,80 | 21,80

BUTTERSCHNITZEL VOM HEIMISCHEN REH & ENTENLEBER

Morchel • Weißer Spargel • Erdäpfelcreme
19,80 | 22,80

RAVIOLI VON DER TOPINAMBUR

Spargelbrokkoli • Salatherz • Liebstöckl - Dashi
17,80 | 20,80

RÜCKEN VOM DRY AGED ATTEROX

Puntarelle • Artischocke • Wiesenkräuter
36,80