

## **Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü**

**Blumenkohl Couscous | Quinoa | Kokos | grüne Mango | Koriander-Öl**

*2019 Riné | Riesling, Chardonnay, Manzoni | Az. Ag. Cantrina | Lombardei*

**Pilz-Essenz | Kürbis-Gnocchi | Pilz-Carpaccio | Liebstöckl-Öl**

*2017 Campill Mitterberg Alte Reben | Vernatsch | Weingut Pranzegg | Südtirol*

**Taleggio Fonduta | schwarzer Piemont Trüffel | Spinat | pochiertes Ei**

*2017 Morasso | Timorasso | Cascina Montagnola | Piemont*

**Risotto von Topinambur | lila Kartoffelcreme | Grünkohl | Granatapfel | Five Spice-Nuss-Crumble**

*2018 Saint Jacques | Mencia | Raúl Pérez Bodegas y Vinedos | Bierzo*

**Karamell-Sahne-Küchlein | Apfel | Bratapfel-Gel | Mandel-Ganache | Vanilleeis**

*2013 Pinot Gris Clos Jébsal | Grauburgunder | Domaine Zind-Humbrecht | Elsass*

**oder**

**Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot**

*2014 SW Beerenauslese | Chardonnay | Weingut Velich | Burgenland*

***Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert***

**4-Gang Menü: 62,00€ | 5-Gang Menü: 76,00€**

**Weinbegleitung: 4-Gang 39,00€ | 5-Gang 47,00€**

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte  
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

## Vorneweg:

Pilz Essenz   Kürbis Gnocchi   Pilz Carpaccio   Brombeere   Liebstöckl-Öl	10,90
Blumenkohl Couscous   Quinoa   Kokos   grüne Mango   Koriander-Öl	17,90
Gebeizter Ikarimi Lachs   grüne Mango   Karotte   Kalamansi   Matcha-Crumble   Kresse	19,90
Rosa Kalbstafelspitz   zweierlei Kürbis   Quitte   Miso   schwarzer Sesam	19,90

## Hauptsächlich:

	Zwischengang	
Frische Tagliatelle   schwarzer Piemont Trüffel   Haselnuss-Schaum   Petersilien-Öl	17,90	/ 22,90
Taleggio Fonduta   schwarzer Piemont Trüffel   Spinat   pochiertes Ei		21,90
Risotto von Topinambur   lila Kartoffelcreme   Grünkohl   Granatapfel   Five Spice-Nuss-Crumble		22,90
Steinbeisserfilet   dreierlei Bohnen   Chorizo   Krustentier-Orangen-Fond   Rosmarin-Öl		32,90
Geschmorte Ochsenbacke   Püree von lila Kartoffeln   Grünkohl   Granatapfel   Five Spice-Nuss-Crunch		29,90

## Hinterher:

Panettone Mousse   Blutorangen Sorbet   Persimon		12,90
Karamell-Sahne-Küchlein   Apfel   Bratapfel-Gel   Mandel-Ganache   Vanilleeis		12,90
Käsevariation vom Brett   Chutney   Brot 4 Sorten / 6 Sorten	12,90	/ 17,90
Zweierlei Sorbets		7,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt