

Der Kalbstafelspitz

Rosa, Roggenbroteis, Miso, Stachelbeeren, Makadamia
Euro 14,00

Die Sardine QSFP

Rüben, Cassis, Sechuan-Pfefferschaum
Euro 15,00

Die Kürbis - Birnensuppe

Geeist, Sauerrahm, Avokado
Euro 5,50

Der weiße Wels

Süßkartoffel, Melanzani, Buttermilchfond, wilder Portulak
Euro 24,00

Das geschmorte Schulterscherzl

Holunder, Basilikum-Birne, Erdäpfelnudel
Euro 24,00

Der Lammrücken

Marchfeld Artischocken, Lardo-Erdäpfel, Zitrus Butterschaum
Euro 24,00

Die Schokolade und die Beere

Himbeere, Milcheis
Euro 11,00

Die Mandel - Zitronenschnitte

Holunderblütencreme, Rosmarin - Marshmallow, Stachelbeersorbet
Euro 11,00

3 Gänge 35 Euro
4 Gänge 45 Euro
5 Gänge 55 Euro
8 Gänge 85 Euro



Menü II

Die Kohlrabi Ravioli

Kalt, Steinpilzcreme, 4 jähriger Gouda, Graumohnöl
Euro 14,00

Die Pastinakensuppe

Gebeizter Saibling, Petersilienöl
Euro 6,00

Der Scampi

Grüne Tomaten, Räucherlachsfond
Euro 16,00

Das Beef Tartare

Tomaten-Chutney, Wachtelei, Rosmarin-Speckbrot
Euro 15,80

Der Zander

Feigenlinsen, Vanille-Paradeisfond, Öl-verte
Euro 21,00

Der Kalbsrücken

Lavendel - Schalotte, gelbe & rote Randen, Gänseleberschaum
Euro 25,00

Der Käse

3 vom Pöhl am Naschmarkt
Euro 10,50

Das Sorbet

3erlei hausgemachte Sorbet
Euro 10,00

3 Gänge 35 Euro
4 Gänge 45 Euro
5 Gänge 55 Euro
8 Gänge 85 Euro

