



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 49.--
21er Hochheim Hölle, Riesling, GG, W.Künstler, Rheingau	0,75l 98.--
22er Grüner Veltliner, S.Donabaum, Spitz, Wachau	0,75l 36.--
22er Les Costilles Pinot Noire, Bourgogne A.C.	0,75l 47.--
21er Borgo Scopeto, Chianti Classico, Montalcino	0,75l 46.--
17er Zweigelt 6 Jahre im Eichenholzfaß gereift W.Tement, Südsteiermark	0,75l 59.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.90
Herbstliche Blattsalate Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	14.50
Kalbsschwanzconsommé Kalbsschwanzravioli . Gemüse . Lauchöl	14.50
Rottaler Rinderfilet Gemüse . Kartoffelpüree . Trüffeljus	46.00
Wallergröstl Kartoffel . Karotte . wilder Brokkoli . Beurre Blanc	38.00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Feige . Trauben	19.50

MENÜ

Apero´s

Tatar de Boeuf Schwarzwurzel . Estragon . Tomate	28.00
oder	
Gebratene Jakobsmuschel Krause Glucke . Hühnerhaut . Dashi	28.00

Sellerie im Salzteig gegart Birne . Heu	26.00

Gebeizter Saibling „Fischerei Mayer“ Rote Beete . Wasabi . Granny Smith	28.00

>>SORBET<< Bergamotte . Mango . Yuzu	14.50

Rehrücken Kürbis . Brunnenkresse . Cassisjus	46.00
oder	
Kabeljau Kürbis . Brunenkresse . Cassisjus . Beurre Blanc	46.00

Verschiedene Käse <<Affineur Waltmann>> Feige . Trauben	14.50

Schlehe Zimt & Brioche	19.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	86
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse)	155
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl)	189