

## UNSERE EMPFEHLUNG

### Menü `Maskierter Sommer`

#### MARILLE

Mühlviertler Schafkäse mit Marillen, Butternusskürbis & Sauerklee



2019 Gelber Muskateller „Stock“ vom Weingut Masser, Leutschach, Steiermark

#### LACHSFORELLE

Aus dem Ennstal mit Tomatenraritäten & Basilikum



2019 Grüner Veltliner Holzgasse vom Weingut Buchegger, Dross, Kremstal

#### SIGNALKREBSE

Raviolo von Flusskrebsen aus der Traun mit Pfirsich & grünem Pfeffer



2018 DIŠEČI TRAMINEC (Gewürztraminer) vom Weingut Steyer, Apače, Slovenija

#### EIERSCHWAMMERL

Sautierte Eierschwammerl auf cremigen Gnocchi mit Sauerrahm & Schnittlauch



2018 Chardonnay Reserve vom Weingut Krug in Gumpoldskirchen, Thermenregion

#### BIO LAMM

Rosa Nüsschen & Zunge vom Attersee Lamm mit Artischocken & Graupen & Brennessel



2016 Blaufränkisch „Hochberg“ vom Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Bgld.

#### SALZBANANE

Kreation von der Valrhona Karamellschokolade, Banane & Meersalz



2013 Weißburgunder Beerenauslese vom Weingut Hiedler in Langenlois, Kamptal

#### KÄSE

Unsere Auswahl von der Käseglocke mit Marillen & Honig-Nussbrot



2017 Cuvée Pannobile vom Weingut Leitner in Gols, Neusiedlersee

Menü 4 Gänge 69 | mit Wein 89

Menü 5 Gänge 79 | mit Wein 104

Menü 6 Gänge 89 | mit Wein 119

Menü 7 Gänge 99 | mit Wein 134

Gedeck 6

À LA CARTE

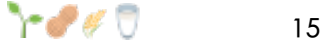
BEEF TATAR

Fein gehacktes Rinderfilet mit Caesarcreme, Radieserl & Bärlauchkapern



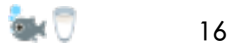
MARILLE

Mühlviertler Schafkäse mit Marillen, Butternusskürbis & Sauerklee



LACHSFORELLE

Aus dem Ennstal mit Tomatenraritäten & Basilikum



ENTENLEBER & BLUNZ' N

mit Erdäpfelbrioche & Trüffel



ROTGARNELE

Ravioli von Rotgarnelen im Krustentierschaum mit Weingartenpfirsich und grünem Pfeffer



EIERSCHWAMMERL

Sautierte Eierschwammerl auf cremigen Gnocchi mit Sauerrahm & Schnittlauch



LUNGENBRATEN

Filet vom Graslandrind mit Ochsenfleisch, Pastinake, Wiesenkräutersenf & Portweinjus



BIO LAMM

Rosa Nüsschen & Zunge vom Attersee Lamm mit Artischocken & Graupen & Brennnessel



PAPRIKAHENDL

Knuspriges Paprikahendl mit Polenta, Eierschwammerl & Paprika



SEEFORLE

Seeforelle aus dem Ennstal mit Sellerie, Parmesan & Wasserspinnat



FRISCHE & EINGELEGT PILZE

Auf Perlgraupenrisotto mit Heidelbeeren und Zitronenthymian

