



I

Beef Tartar

Geräucherter Dotter | Radieschen | Senf

Zweierlei von der Lachsforelle

Kürbis | Apfel | Schalotten

Mühlviertler Schafkäse

Mariniertes Gemüse | Nashi Birne | Wildkräuter

II

Erdäpfel, Trüffel & Hühnerhaut

Schaumsüppchen vom Roten Curry

Zitronengras | Garnelen | Erbsenvariation

Hausgemachte Raunatascherl

Erdäpfel | Asmonte

III

*Strip Loin Steak vom hauseigenen Dry Aged Beef

Weißer Knollen | Pilze | Trüffel

Medaillon & Backerl vom Milchkalb

Kürbis | Trüffelerdäpfel | Zwiebel

Zweierlei Bauernente à l'Orange

Rotkraut | Erdäpfeldatschi | Maroni

Poeliertes Filet vom Eismeersaibling

Kerbelknolle | Petersilie | Jungzwiebel

Variation von Brokkoli & Karfiol

Zitrone | Pinienkerne | Asmonte

IV

Crème Brûlée

Zweierlei Beeren

Schokolade, Birne & Mandel

Paschinger Honig

Süßkartoffel | Maroni

2 Gänge € 36 | 3 Gänge € 48 | 4 Gänge € 58

Für die mit * gekennzeichneten Gerichte sollten Sie 9 Euro mehr im Börserl haben.

Chef's Choice - Lassen Sie sich überraschen! (Tischweise möglich)

2 Gänge € 30 | 3 Gänge € 40 | 4 Gänge € 50

Gedeck

€ 4 pro Person

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit
Ihre Gastgeber Dominique Pisa, Oliver Rechberger und ihr Team



Für unsere Gerichte verwenden wir fast ausschließlich Produkte aus unserer Region beziehungsweise aus anderen Teilen Österreichs
Für Sie sind wir immer auf der Suche nach bester Qualität und besten Geschmack.
Für unsere Gäste nur das Beste.

Brot:

Bäckerei Huber, Leonding

Eier:

Leitner, Lichtenberg

Fisch:

Freiwald, Windhaag/ Freistadt

Gemüse:

Miesenbergerhof, Leonding

Wild – Obermayr, St. Florian

Samhaber, Linz

Öl:

Ölmühle Raab, Eferding

Lamm:

Gnigler, Rutzenmoos

XO Beef:

Weishuber & Hofer OG, Peuerbach

Säfte:

Maringer, Wartberg

Weine:

Weinhaus Wakolbinger, Lichtenberg

Spirituosen:

Weinturm, Linz

Trockensortiment:

Metro, Linz

Transgourmet, Traun

Tischwäsche:

Webfabrik, Haslach an der Mühl