



I

Zweierlei Ibericoschwein
Tomate | Sommerkürbis | Löwenzahn

Hollercevice
Fjordforelle | Rote Zwiebel | Radieschen

Tatar von der Bauernkarotte
Erdäpfelbrioche | Eigelb | Pistazien

II

Gegrillte Jakobsmuscheln
Zucchini | Physalis | Basilikum

Gebratene Entenleber
Erdäpfelbrioche | Feigen

Steinpilze „Carbonara“
Ländlefondue | Tannenöl

III

*** Filetsteak vom Almochsen**
Kürbisvariation | Zwiebel | Kapuzinerkresse

Zweierlei Prime Beef Short Rib
Gulasch | Backfleisch | Weißkraut

Soufflierte Maishendlbrust
Mais | Eierschwammerl | Brennessel

Filet von der Ennstaler Seeforelle
Schwarzer Reis | Hendlgrammeln | Paella

Ofensellerie & Sommertrüffel
Erdäpfel | Preiselbeeren | Die schwarze Kuh

IV

Zwei Franzosen
Beerensalat | Wilde Kräuter

Valrhona Schokolade
Marille | Chili

Schwarzbeernocke
Schafkäse | Heidelbeeren | Thymian

Crème Brûlée
Beeren & Sorbet

2 Gänge € 39 | 3 Gänge € 49 | 4 Gänge € 59
* Aufpreis € 9

Chef's Choice - Lassen Sie sich überraschen! (Tischweise möglich)
2 Gänge € 35 | 3 Gänge € 45 | 4 Gänge € 55

Gedeck
€ 5 pro Person

In unseren Gerichten können sich Spuren von Leidenschaft, Hingabe, Liebe und Passion befinden
Über andere Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne persönlich

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit
Ihre Gastgeber Dominique Pisa & Oliver Rechberger
Küchenchef Christoph Ranetbauer & Sous Chef Michael Höller



Für unsere Gerichte verwenden wir vorzugsweise 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

Franz Wiesmayr (Lahmer) der letzte Donaufischer
Familie Mair, Wartberg/ Krems

Gemüse:

Miesenbergerhof, Leonding

Wild – Obermayr, St. Florian

Samhaber, Linz

Öl:

Ölmühle Raab, Eferding

Lamm:

Gerhart Gnigler, Rutzenmoos

XO Beef:

Weishuber & Hofer OG, Peuerbach

Säfte:

Mairinger, Wartberg

Weine:

Weinhaus Wakolbinger, Lichtenberg

Von allem ein bisschenl:

Transgourmet, Traun

Metro, Linz

Tischwäsche:

Webfabrik, Haslach an der Mühl

In unseren Gerichten können sich Spuren von Leidenschaft, Hingabe, Liebe und Passion befinden
Über andere Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne persönlich

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit
Ihre Gastgeber Dominique Pisa & Oliver Rechberger
Küchenchef Christoph Ranetbauer & Sous Chef Michael Höller