



I

Beef Tartar

Geräucherter Dotter | Rettich | Senf

Gebeizte Fjordforelle

Rauna | Apfel | Kren

Zweierlei vom Ziegenkäse

Kohlrabi | Birne | Wilde Kräuter

II

Geschmortes Schweinsbackerl

Guanciale | Variation vom Mais

Schaumsüppchen vom Roten Curry

Garnelen | Erbsen | Granola

Hausgemachte Raunatascherl

Erdäpfel | Asmonte

III

*Strip Loin Steak vom hauseigenen Dry Aged Beef

Getrüffelte Knollen | Flower Sprouts | Portweinschalotten

Filet vom Bio Kleeschwein

Blunzenbrot | Spitzkraut | Paprika

Getrüffeltes Wildhendl

Pastinake | Wilder Brokkoli | Trüffel

Poeliertes Filet vom Zander

Kerbelknolle | Petersilie | Jungzwiebel

Variation von Brokkoli & Karfiol

Zitrone | Pinienkerne | Asmonte

IV

Crème Brûlée

Zweierlei Beeren

Schokolade, Birne & Mandel

Bananenschnitte unplugged

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

€ 5 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:

Mairinger, Wartberg

Weine:

Weinhaus Wakolbinger, Lichtenberg

Spirituosen:

Weinturm, Linz

Trockensortiment:

Metro, Linz

Transgourmet, Traun

Tischwäsche:

Webfabrik, Haslach an der Mühl