



I

Beef Tartar

Geräucherter Dotter | Rettich | Senf

Geflämmt Lax`n

Kohlrabi | Buttermilch | Portulak

Kurz gebratenes Salatherz

Parmigiano | Schalotten | Bärlauchkapern

II

Sanft geschmorter Ochsenschlepp

Sellerievariation | Trüffel

Blunz`n & Foie Gras

(Erd)Äpfel | Zwiebel

Risotto vom ersten Bärlauch

Garnelen | Wilde Kräuter

Rauna Frischkäse Tascherl

Bärlauch | Asmonte

III

*Strip Loin Steak vom Dry Aged Beef

Wilder Karfiol | Portweinschalotten | Gänseleberjus

Filet vom Bio Kleeschwein

Blunzenbrot | Spitzkraut | Paprika

Maishuhn & Garnele

Zweierlei Curry | Kohlrabi | Erbsen

Poeliertes Filet vom Zander

Pastinake | Zucchini | Pancetta

Erdäpfel & Kräuterseitling

Hopfenspargel | schwarzer Trüffel

IV

Crème Brûlée

Zweierlei Beeren

Pina Schokolada

Bananenschnitte unplugged

2 Gänge € 38 | 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 € 34 | 3 Gänge € 44 | 4 Gänge € 54

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