

## *Vorspeise*

### **LACHSFORELLE**

Lachsforelle – *Filet konfiert . Kaviar*  
Rote Rübe – *ingelegt . roh . Fond*  
Erbsen – *Crème . mariniert*  
Schnittlauch – *Öl*  
*EUR Sechzehn*

---

### **OCHSENHERZ**

Ochsenherz Tomate – *Ragout . Chip .*  
Burrata – *Mousse*  
Basilikum – *Mayonnaise*  
Gölles Apfel Balsam Essig  
*EUR Vierzehn*

## *Zwischengang*

### **EIERSCHWAMMERL**

Eierschwammerl – *Gulasch*  
Schupfnudel – *in Butter gebraten*  
Wilder Brokkoli – *gegrillt*  
Nussbutter – *Schaum*  
*EUR Neunzehn*  
*EUR Vierundzwanzig (Hauptgang)*

---

### **FLUSSKREBS**

Flusskrebs – *blanchiert . Bisque*  
Fenchel – *Flan . Salat*  
Wassermelone – *gegrillt*  
Salzzitrone – *Gel*  
*EUR Fünfundzwanzig*  
*EUR Vierunddreißig (Hauptgang)*

## Hauptgang

### PERLUHUN

Brust – *gebraten*  
Sommertrüffel – *Sauce . gehobelt*  
Erdäpfel – *Auflauf . Chip*  
Kohlrabi – *Creme . eingelegt*  
*EUR Zweiunddreißig*

---

### MILCHKALB<sup>2</sup>

Rücken – *rosa / Bries - sautiert*  
Pastinake – *geflämmt . Ragout*  
Schalotte – *pickled . Creme*  
Grieß – *Knödel*  
*EUR Sechsendreißig*

## Dessert / Käse

### VALRHONA KAROTTE

Weißer Valrhona Schokolade – *geröstet . Mousse*  
Karotte – *Sorbet . eingelegt . Chip*  
Maracuja – *Gel . roh*  
*Tonkabohne*  
*EUR Vierzehn*

---

### FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG

Variation von 4 verschiedenen Rohmilchkäse  
*EUR Zwölf*

4 Gänge	58,-	Weinbegleitung	25,-
5 Gänge	68,-	Weinbegleitung	29,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
7 Gänge	88,-	Weinbegleitung	37,-
8 Gänge	98,-	Weinbegleitung	41,-

Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.