



SAISON 2024

“Unser Menü spiegelt meine Liebe zur Natur wider und repräsentiert die Besonderheiten vieler heimischer Produkte.“

MATTHIAS SCHÜTZ

## (Verkostungs-Menü)

Das Verkostungs-Menü servieren wir tischweise.  
Mittwoch-Sonntag ab 18:00, Annahme bis 19:30

### PROLOG

Paradeiser rot & gelb, Feigenblatt & Vadouvan

### ALPSAIBLING

Räucheraal, Gurke, Senfblatt & Pistazie  
*Riesling Kamptal Terrassen 2023*

### FRÜHKRAUT MILLEFEUILLE

Weingarten-Pfirsich, Nori Alge,  
Kalbskopf-Perlgrauen & Waldpilz-Fond  
*Rawländer maischevergoren 2023*

### STEINBUTT

Artischocke, Neuseeländer-Spinat,  
Bouchot-Muschel & Sauce Bergamotte  
*Grüner Veltliner Alte Reben 2022*

### \*\*\*ALPENKAVIAR „OSIETRA“

Rote Garnele, Karfiol & Passe Pierre\*\*\*  
*Extra Brut Reserve*

### DRY-AGED ENTE

Fenchel, Kirsche,  
Fichtenwipferl & Mohn-Brioche  
*Pinot Noir 2019*  
oder  
*Volnay Champans Premier Cru 2017*  
*Domaine Jean-Marie Bouzereau, Côte-de-Beaune*

### \*\*\*MÂITRE ANTONY

### CÉRÉMONIE DES FROMAGES\*\*\*

Rohmilchkäse & Sauerteig-Brot  
*Gereiftes aus dem Raritäten-Keller*

### ERDBEERE

Limette, Orangenblüte,  
Pinienkerne & französischer Estragon  
*Gelber Muskateller Rosenhügel*  
*Trockenbeerenauslese 2018*

4 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 99.00

Alpsaibling, Frühkraut, Ente, Erdbeere

5 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 119.00

Alpsaibling, Frühkraut, Steinbutt, Ente, Erdbeere

plus Kaviar € 29.00

plus Cérémonie des fromages € 18.00

4 Gang Weinbegleitung € 49.00

5 Gang Weinbegleitung € 59.00

Aufzahlung Domaine Bouzereau “Champans” € 11.50