



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