



# MENÜ

## *Frühling*

*für ein entspanntes und gemeinsames Genusserlebnis servieren wir  
unser Menü auf Vorbestellung und nur tischweise*

**PROLOG** *Safran-Rettich, Ziegenfrischkäse, Pinienkerne, Wiesen-Kerbel*

**KAROTTE** *Gebirgsgarnele, Sanddorn, Schnittlauch, Yuzu Vinaigrette*

**GRÜNER SPARGEL** *Brennnessel, Grapefruit, Barbara-Kresse, Apfelessig-Beurre Blanc*

**ALPSAIBLING** *Blattspinat, Macadamianuss, Vadouvan, Austernblatt*

\* **OSIETRA ALPENKAVIAR** *Karfiol, Piemonteser Haselnuss, Lauch, Passe Pierre \**

**LAMM IN ZWEI GÄNGEN** *Spitzmorchel, Junge Erbsen, Knollensellerie, Zitronenverbene*

\* **MAÎTRE ANTONY** *Rohmilchkäse-Auswahl, Sauerteigbrot \**

**RHABARBER** *Pistazie, Orangenblüte, Basilikum*

### CHOCOLATS

**5 Gänge € 139.00**

*plus Alpenkaviar € 39.00*

**4 Gänge € 119.00**

*plus Maître Antony Käse € 24.50*



## **BRÜNDLMAYER WEINBEGLEITUNG**

**Feine Bründlmayer Weine aus den aktuellen Jahrgängen.**

**4 Weine € 59.00 / 5 Weine € 75.00 / 6 Weine € 89.00 / 7 Weine € 105.00**

RIESLING KAMPTAL TERRASSEN 2025

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

GRÜNER VELTLINER LOISER BERG 1ÖTW 2023

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

GRAU- & WEIßBURGUNDER SPIEGEL 2022

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT NV Reserve

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

1.) GRÜNER VELTLINER SPIEGEL 1ÖTW 2023

2.) PINOT NOIR 2022

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

GRÜNER VELTLINER SPIEGEL 1ÖTW 2011

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

RIESLING STEINMASSL EISWEIN 2016

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

## **SOMMELIER WEINBEGLEITUNG**

**Gereifte Weingut Bründlmayer Weine und Raritäten von Spitzenweingütern aus unserem Weinbuch.**

**4 Weine € 89.00 / 5 Weine € 109.00 / 6 Weine € 129.00 / 7 Weine € 149.00**

RIESLING STEINMASSL 1ÖTW 2017

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

F 25

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

PULIGNY-MONTRACHET LE CLOS DU VIEUX CHÂTEAU 2021

*Domaine Francois Carillon, Puligny-Montrachet, Côte de Beaune*

CHAMPAGNER & KAVIAR

*Frisch kuratierte Grower Champagnes*

1.) RIESLING 1 TAL 2019, *Weingut Seckinger, Niederkirchen, Pfalz*

2.) PINOT NOIR 2019, *Weingut Gantenbein, Fläsch, Graubünden*

RIESLING STEINMASSL Reserve 1ÖTW 2011

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*

CHARDONNAY TROCKENBEERENAUSLESE 2013

*Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal*



# MENU

## Spring

126

*For a relaxed and shared dining experience our tasting menu is available by pre order and is served table by table*

**PROLOGUE** *Saffron radish, goat cheese, pine nuts, meadow chervil*

**CARROT** *Mountain prawn, sea buckthorn, chives, yuzu vinaigrette*

**GREEN ASPARAGUS** *Nettle, grapefruit, Barbara cress, apple cider vinegar beurre blanc*

**ALPINE CHAR** *Leaf spinach, macadamia nut, vadouvan, oyster leaf*

**\* OSIETRA ALPINE CAVIAR** *Cauliflower, Piedmont hazelnut, leek, Passe Pierre \**

**LAMB IN TWO COURSES** *Morel, peas, celeriac, lemon verbena*

**\* MAÎTRE ANTONY** *Selection of raw milk cheeses, sourdough bread \**

**RHUBARB** *Pistachio, orange blossom, basil*

**CHOCOLATS**

**5 Courses € 139.00**

*plus Caviar € 39.00*

**4 Courses € 119.00**

*plus Maître Antony Sélection de fromages € 24.50*