

## BEISPIELMENÜ



Einstimmung

HUHN

Leber, Sellerie, Vogelbeere

SAIBLING

Topinambur , Tomate, Chili

Brot, Butter

ALPENKAVIAR

Lauch, Waldpilzconsommée

STÖRNOCKEN

Paprika-Rahm, Zitronenthymian

CORDON BLEU

Périgord-Trüffel, Schwarzwurzel

MAULTASCHE

Liebstockel, Safran

HUHN

Keule, Grünkohl, Rettich, Kartoffel

BUTTERMILCH

Fenchel, Zirbe, Kürbis

Karamell, Marille

Alle tierischen Produkte mit Ausnahme von Eiern und Milch (-Erzeugnissen), verarbeiten wir in unserem Menü nach dem Nose to Tail Prinzip. Einerseits ist das ein Teil unseres nachhaltigen Konzepts, andererseits schmeckt das - richtig zubereitet - auch in mehreren Gängen am Abend. Heute gibt es deshalb immer wieder Stör und Kaviar aus den Kalkalpen, Saibling aus Oberlech und Bresse-Gauloise-Huhn aus der Steiermark.

Das Menü in 8 Gängen kostet 235 Euro.

Die begleitenden Weine kosten 125 Euro.

Die alkoholfreie Getränkebegleitung kostet 110 Euro.



CHEFS TABLE  
BY JOSHUA LEISE