

Menü 1

Januar bis April 2020

Steinpilzessenz mit Olivenöl-Spaghetti
und Wurzelgemüse



Saltimbocca vom Zander mit Limettenschaumsöbchen,
gegrilltem Lauch und Roten Currylinsen



Crème Brûlée von der Vanille
mit Glühweinpflaumen und Rum-Rosineneis

pro Person 37,00 €

Menü 2

Januar bis April 2020

Speckrahmsüppchen mit Laugensouffle und Frühlingslauch



Geschmorte Kalbshaxenscheibe in würziger Tomatensauce mit
Gremolata, Romanescogemüse und Nudelrisotto



Nougatmousse mit Apfel in verschiedenen Texturen
und Honigkresse

pro Person 43,00 €

Menü 3

Januar bis April 2020

Rinderkraftbrühe mit Ochschwanzravioli
und Wurzelgemüse



Duett vom Rind
(Boefflamotte & Lende sous-vide gegart)
mit kräftiger Zweigeltssauce, Ofengemüse und Bratkartoffelpüree



„Blondie“ mit weißem Nougateis
und Orangespuma

pro Person 42,00 €

Menü 4

Januar bis April 2020

Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem schwarzen Rettich,
Sellerie-Apfel-Salat und geröstetem Schwarzbrot



Wildschweinfilet „57“ im Kakaolack
mit Wacholdersauce, Karottencrème und Esspapier



Maroni-Cupcake mit hausgemachtem Zwetschgensorbet
und Zimtsponge

pro Person 41,50 €

Menü 5

Januar bis April 2020

Lachsfilet im Tramezzinimantel mit Erbsencreme,
altem Balsamico und Affila-Kresse



Gelbes Paprikasüppchen mit Zitronengrasschaum



Wolfsbarschfilet vom Grill mit Yuzu Beurre Blanc,
Pinienkern-Blattspinat und Belugalinsengemüse



Apfelstrudel im Glas

pro Person 46,50 €

Menü 6

Januar bis April 2020

Blaukrautsüppchen mit knusprigem Entenröllchen



Rosa gebratene Lammhüfte mit Mint-Sauce,
Peperonata und Ricotta-Gnocchi



Rote Beerengrütze mit gebröselten Topfenockerl
und Bayrisch-Crème-Schaum

pro Person 37,00 €

Menü 7

Januar bis April 2020

Crème Brûlée vom Ziegenkäse
mit knackigem Feldsalat und Speckschaum



Begrillter Scampo auf cremigem Schwarzwurzelrisotto
mit Haselnusspesto



Gefüllte Maishähnchenbrust mit Sherryjus,
gebackenem Ratatouille und gerührter Salbei-Polenta



Grießschnitte mit Himbeersorbet
und Schokoladencreme

pro Person 49,50 €

Vegetarische Hauptgänge

Januar bis April 2020

Hüttenkäse-Risotto mit Blattspinat und gedörrter Tomate

oder

Gebratene Polenta mit Blumenkohlcrème,
Curry-Popcorn und Tomatensalsa

oder

Tomate-Mozzarella-Nudeltascherl in Salbei-Nussbutter mit Kerndl,
gehobeltem Parmesan und marinierten Kräutern

oder

Gebackene Eier vom bayrischen Freilandhuhn mit geschmolzenen
Zwergtomaten, Olivenöl und Blumenkohlpüree