



VORSPEISEN

Beef Tatar von heimischen Almochsen Senfgurken - Fermentierter Knoblauch - Asmontechip	19
Freiland Stundenei Sauerrahm - Erdäpfel - Babyspinat	9
Knuspriger Grüner Spargel Panko - Salzzitrone - Bunter Sesam	12

SUPPEN

Almochsen Consommé Liebstöckelöl - Wurzelwerk - Ochsenraviolo	10
Bärlauch Schaumsuppe Wurzelspeck - Distelöl - Gartenkresse	11

HAUPTSPEISEN

48h Sous vide Bauch und Backe vom Wollschwein Pfefferlack - Marille - Frühkraut	29	Filet vom Skrei Junglauch - Erdäpfel in Texturen - Rieslingschaum	28
Gefülltes Perlhuhn Bärlauch - Cashew - Wild Brokkoli	31	Bärlauch Tagliatelle Erdnuss - geschmorte Kirschtomaten - Nussbutterschaum	23
Filet vom Fleckvieh Grüner Spargel - Babyerdäpfel - Pfeffersauce	42		

DESSERTS

Zitronen-Tarte Baiser - Weiße Schokolade - Timut	11
Crème brûlée Marille - gepuffter Buchweizen - Vanille	9

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder Grace Weingut Potzinger	68
Weißburgunder Ried Grassnitzberg Weingut Skoff	51
Sauvignon blanc Ried Hochsulz Weingut Skoff	54
Zweigelt Olivin Weingut Winkler-Hermaden	58
Cuvée Opus Eximium Weingut Gsellmann	66

Gedeck: € 4,50 p.P.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.