

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier .
Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan .
Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer .
Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

menü

.../ Herbst 2018

Petersilwurzel | mit Zitronen-Marmelade & Grazer Krauthäuptel

2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Weingut Harm . Krustetten . Kremstal

Saibling | mit Sellerie . Verjus & Molke

2015 Weißburgunder . Lysegrön . Wein- und Sektmanufaktur Franz Strohmeier . Weststeiermark

Flusskrebse | mit Melanzani . Mango & Curry

2015 Château Smith Haut Lafite . Le Petit . Passac-Leognan . Bordeaux . Frankreich

Schwein | mit Karotte . Pericon & Pfefferoni

2007 Prioundo . Les Clos Perdus . Roussillon . Frankreich

4 Stück Rohmilchkäse | mit Met-Trauben & Safran

2011 Gelber Muskateller . Weingut Alfred Rohrhofer . Krems/Stein an der Donau . Wachau

Eukalyptus | mit Kiwi . Pistazie & Buttermilch

2016 Riesling . Marienburg Spätlese . Clemens Busch . Mosel . Deutschland

Genuss in 6 Gängen 106 / WEIN 64

Genuss in 5 Gängen 96 / WEIN 54

Genuss in 4 Gängen 86 / WEIN 44

COUVERT 5

grand dinner

Überraschungsmenü mit den besten Produkten des Herbstes 140 / WEIN 80

Dieses Menü wird nur tischweise serviert.

ALLERGENINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.

a la carte

Beta Sweet Karotte | mit Eukalyptus . Chiasamen & Strauchbasilikum 24

Thunfisch | mit Gurke . Wasabi & Feigensenf 26

Artischocke | mit Räucheraal . Surinam Spinat & Sauermilchbruch 26

Rote Rübe | mit Rose . Quinoa & Wiesen-Champignon 24

Grammeltascherl | mit geräucherter Hollandaise & Krautsud 24

Stör | mit Pomelo . Tapioka & Ginseng 46

Rotbarsch | mit Kürbis . Bröseln & Rouille 44

Reh | mit Spitzkraut . Goldrüben & Orangenverbene 46

Kalbsfilet | mit Andenkartoffeln . Paradeisern & schottischem Liebstöckel 44

Nantaiser Ente für 2 Personen | mit Honig & Gewürzen 42 pro Person

Rohmilchkäse | vom Wagen 18

Wachauer Marille | mit Pandan . Verjus & Baiser 16

Himbeeren | mit Streusel . Cookies & Yuzu 16

COUVERT 5

Stand: September 2018

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben / Änderungen vorbehalten.