

DIE 10 JAHRESZEITEN

DER FRÜHERBST

„ERNTENZEIT“

AUFTAKT

Schnecken Sphäre
Bärlauch Pane Buri
Forellenküchlein

DAS RAU BROT

aus dem Holzofen | temperierte Butter
geröstete Hefe

AUSTER

2023 | Schiefer Riesling | Nik Weiss

Sauerkraut | Kren
Petersilie

ALPIN MARGARITA

2022 | Silice | Domaine Ardoisières

Kohlrabi | kaltgepresstes Rapsöl | Apfel
Roter Rucola

KRÄUTERTOAST

2021 | Balztanz blanc | Von der Vogelwaide

Forellenrogen | Herbstkräuter
Malz | sprühgetrocknete Vinaigrette

ZANDER

2022 | La Moire | Maison Glandien

Homegrown Plankton-Spirulina-Paste
Rauchfisch Reduktion

MALBERG ARTISCHOCKE

2023 | Schöner Riesling | Peter Veyder Malberg

Tomatensud | Petersilienöl
Parmesankrokant

CHIANINA RIND

2022 | Saumur Champigny | Chateau Villeneuve

Pilze | Austern-Hefe Reduktion
Braune Butter Spinatcreme | Macadamia

KÄSEAUSWAHL

2023 | Exceptional Havest | Ximenez Spinola

Von Bernard Antony | Comte
Brillat Savarin | Sandrillon | Beaufort

SAUERRAHMEIS

2023 | Furmint Auslese | Heidi Schröck

Englischer Sellerie | Zitronenthymian
Sandelholzbaiser

100% ARRIBA

2018 | LBV Port | Dow's

Burgundertrüffel
Baizer & Granite

ABSCHLUSS

Muscovado Waffel
Johannisbeer Macaron
Lakritz by Bülow

ab 4 Gängen ca. 135€ | 6 Gänge ca 190€ | 8 Gängen 245€

+Käse 26€

Inkl. Brot Gedeck & Wasser | Auftakt & Abschluss

Weinbegleitung in 1/8 ca. 110€

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

OONA KAVIAR Frutigen	Oona ist der erste Schweizer Kaviar von Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser des Lötschbergs aufwachsen.
FLEISCHERMEISTER FECHTER FRITZ Reichraming	Regionaler Fleischhacker mit Liebe zum Detail.
JOHANN FÜRST Vestental	Die besten Enten die wir in Europa je bekommen haben.
FORELLENHOF HOLZINGER Pechgraben	Züchtet besonders gut Forellen. Die dürfen auch lange leben.
BIOHOF ORTBAUERNGUT Grossraming	Deren Gemüsesorten sind nicht nur Raritäten, sondern qualitativ sensationell und tagesfrisch.
RUNGIS EXPRESS Salzburg	Unser Ansprechpartner für Feinkost um die ganze Welt. Unglaubliches Sortiment, mit bester Qualität.
ÖLMÜHLE FANDLER Prätis	Ölpresse mit langer Tradition und viel Charakter in ihren Produkten.
SCHLOSS LITSCHAU Litschau	Spezialitäten vom Fisch aus der Teichwirtschaft der Schlossfischerei Litschau im Waldviertel.
HOLZOFENBÄCKEREI SCHAUPP Maria Neustift	Holzofenbäcker aus der Region, mit Herz und Seele.
MATTHIAS KRENN FEINBÄCKEREI Waidhofen a.d. Ybbs	Unser Outsource Patissier kümmert sich liebevoll um verschiedenste Dessertkomponenten und gestaltet sie mit.
JUMI KÄSEREI Boll bei Bern	Die Jumi AG ist bekannt für ihre handgemachten Rohmilchkäse aus regionaler Produktion. Ihre Käsesorten tragen kreative Namen wie „Aarewasser“, „Möndli“ oder „Sommerhimmu“ und zeichnen sich durch kräftige Aromen und handwerkliche Qualität aus.
WHITE PANTHER Rottenmann in der Steiermark	Die steirische Gebirgsgarnele wird in Rottenmann, Steiermark, von der White Panther Produktion GmbH nachhaltig gezüchtet. In Europas größter Indoor-Garnelenzuchtanlage wachsen die Garnelen in reinem Gebirgsquellwasser ohne den Einsatz von Antibiotika oder Chemikalien heran. Dank dieser naturnahen Aufzucht zeichnen sie sich durch einen süßlich-milden Geschmack und eine feste Konsistenz aus.