DIE 10 JAHRESZEITEN DER FRÜHERBST „ERNTZEIT“

AUFTAKT	Barbecue Schnecke Melanzani Tacco Forellenküchlein
DAS RAU BROT	aus dem Holzofen temperierte Butter geröstete Hefe
RAU STYLE AUSTER 2023 Schiefer Riesling Nik Weiss	Kren Petersilienöl Sauerkrautperlen
PARADEISER RARITÄTEN 2023 Soft Rosè Martin Schgraffer	Oliven Sphäre Schnittlauchöl Gardasee Olivenöl
—	
DIE SEE!!! 2022 Calcinaires Domaine Gauby	Der Strand Kaisergranat Algensalat Hausponzu
FOSSIL 2022 Chardonnay de la Reculeè Domaine Pignier	Mini Oktopus-Paella Safran Aioli Calamari Fritti Konsistenz
—	
MALBERG ARTISCHOCKE 2023 Schöner Riesling Peter Veyder Malberg	Tomatensud Petersilienöl Parmesankrokant
DRY AGED RIB EYE 2022 Saumur Champigny Chateau Villeneuve	Steinpilz Austern-Hefe Reduktion Braune Butter Spinatcreme Macadamia
—	
KÄSEAUWAHL 2023 Exceptional Havest Ximenez Spinola	Beaufort d`Alpage Camenbert Blaues Hirn Hobel Käse
—	
TREMELLA 2018 Beerenauslese Heinz Velich	Krause Glucke im Orangensaft Thaiti Vanille Seidentofu Dörrobst Zedern Kerne
100% ARRIBA 2018 LBV Port Dow`s	Italienischer Sommertrüffel Trüffel Baiser & Granite
ABSCHLUSS	Muscovado Waffel Johannisbeer Macaron Lakritz by Bülow

ab 4 Gängen ca. 135€ | 6 Gänge ca 190€ | 8 Gängen 245€
+ Käseauswahl 26€
Inkl. Brot Gedeck & Wasser | Auftakt & Abschluss
Weinbegleitung in 1/8 ca. 105€

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.