

DIE 10 JAHRESZEITEN
DER WINTER
„FROSTPHASE“

AUFTAKT	Rindersuppe Bärlauch Pane Buri Pilzküchlein
DAS RAU BROT	aus dem Holzofen temperierte Butter geröstete Hefe
AUSTER 2023 Schiefer Riesling Nik Weiss	Sauerkraut Petersilie Kren Essigtonicum
KOJI CHACUTERIE 2023 Hausmarke Weiss Moric	fermentierte Karotten Speckvinaigrette
FOIE GRAS 2018 Tausend Rosen Bernhard Ott	Geschichtet 100% Arriba Schokolade Apfel Sellerei Salat Quittengelee
WILDFANGGARNELE 2022 Calcinaires Domaine Gauby	Homegrown Plankton-Spirulina-Paste Rauchfisch Reduktion Hausponzo
MALBERG ARTISCHOCKE 2023 Schöner Riesling Peter Veyder Malberg	Tomatensud Petersilienöl Parmesankrokant
ENTEN BRUST 2023 Emphase Antoine Lienhardt	Geräucherter Selleriespeck Togarashi Roter Rucola Entenherz
KÄSEAUSWAHL 2023 Exceptional Harvest Ximenez Spinola	Von Bernard Antony Bleu d`Auvergne Brillat Savarin Mothais Beaufort Zwetschke
STREUOBSTWIESE 2023 Furmint Auslese Heidi Schröck	Sauerkirsch Sauerrahm Pistazieneis Dörrobst Zederkerne Wiesenblüten
SCHOKOLADENTRÜFFEL 2018 LBV Port Dow's	Limettenerde Burgundertrüffel Piemont Haselnuss Schokoladenmousse
ABSCHLUSS	Muscovado Waffel Yuzu Macaron Garten Kiwi

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

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

OONA KAVIAR
Frutigen

Oona ist der erste Schweizer Kaviar von Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser des Lötschbergs aufgewachsen.

FLEISCHERMEISTER FECHTER FRITZ
Reichraming

Regionaler Fleischhacker mit Liebe zum Detail.

JOHANN FÜRST
Vestenthal

Die besten Enten die wir in Europa je bekommen haben.

FORELLENHOF HOLZINGER
Pechgraben

Züchtet besonders gut Forellen. Die dürfen auch lange leben.

BIOHOF ORTBÄUERNGUT
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
Prädis

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.