
DIE 10 JAHRESZEITEN _____ DER VOLLFRÜHLING _____ „STILLES ERWACHEN“

AUFTAKT

Hühnerhaut Waffel
Beef Tatar Tacco
Miso Suppe

DAS RAU BROT

aus dem Holzofen | temperierte Butter
geröstete Hefe

DIE FORELLE

2022 | Riesling vom blauen Schiefer | Clemens Busch

Buttermilch | Kren | Brunnenkresse Öl
Senf Kaviar | Barbara Kraut

SENFBLÄTTER

2021 | Espere Blanc | Matthias Warnung

Der erste Salat | Canellini Bohnen Temphe
Eichen-Nuss | Teeessig

WEIDE

2021 | Altenburger Weiß | Markus Altenburger

Oxtail | Morchelschaum | Kräuteressig
Bärlauch-Lauchasche | Rucolakresse

WILDFANGGARNELE

2023 | Argile Blanc | Ardoisieres

Holzkohle gegrillt | Sanddorn
Molke | Auster | Kresse

GLASNUDEL

2023 | Fluch&Segen Chardonnay | Martin Schgraffer

Stör im Noriblatt | Aal Sauce
Eingelegter Holunder | Hausgemachte Glasnudeln

REGIONALES RIND

2022 | La Sagesse | Domaine Gramenon

Pochiertes Filet | Shitake | Kieferndashi
Schwarzwurzel | Schwarzaugen Bohnen

KÄSE

2023 | Exceptional Havest | Ximenez Spinola

Von Bernard Antony | Schafkäse aus Küpfern
Brillat Savarin | Morbier | Rouelle Cendree |

TEEGARTEN

2023 | Riesling Kabinett Trittenheimer Apotheke

Leinsamen Baiser | Camellia Sinensis Blätter
Chiapudding

KAKAO BLASEN

2018 | LBV | Dow's

Ariba Schokoladen-Schnitte | Salzeidotter
Kakaoblase | Apfel Dattel-Füllung

ABSCHLUSS

Muscovado Waffel
Yuzu Macaron
Kandierter Ingwer

AB 4 GÄNGEN CA. 135€ | 6 GÄNGE CA. 190€ | 8 GÄNGEN CA. 245€ |
+KÄSE 26€

INKL. BROT GEDECK & WASSER | AUFTAKT & ABSCHLUSS
WEINBEGLEITUNG IN 1/8 CA. 130€

LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

FLEISCHERMEISTER FECHTER FRITZ
Reichraming

Regionaler Fleischhacker mit Liebe zum Detail.

MANUELA PLASS
Pechgraben

Mit Ihrer Marktgärtnerei „Ackergenuss“ begründet Sie ein Auserordentliches Juwel der Kulinarik. Sortenvielfalt, Biodiversität und Sensationelle Gemüse welches Tagesfrisch und ohne Kühlkette direkt ins Restaurant kommt.

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 Pâtissier kümmert sich liebevoll um verschiedenste Dessertkomponenten und gestaltet sie mit.

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.
