
DIE 10 JAHRESZEITEN _____ DER FRÜHSOMMER _____ „UM DIE WETTE BLÜHEN“

AUFTAKT

Rübenröllchen
Hühnerhautchip
Räucherforellenküchlein

DAS RAU BROT

aus dem Holzofen | temperierte Butter
geröstete Hefe

DIE FORELLE

2022 | Riesling Ried Bruck | Grabenwerkstatt

Buttermilch | Kren | Brunnenkresse Öl
Senf Kaviar |

SPROSSEN DES LEBENS

2023 | Hausmarke Weiss | Moric

Eistropfensalat | Spirulina Emulsion
Knollenziest | Kiefernöl

DIE NACHT

2024 | Le Tranquille | Comptoir Ce/Dra

Sonnenblume | Purmano Kaviar | Schnittlauch
Leicht geräucherter Hüttenkäse | Salzzitrone

KLEINE SCHWEINEREI

2023 | Argiles Pouilly Fume | Bouchie Chatellier

Neusetzer Lardo | Krusperl | Fichtenrieben
Gebirgsgarnele | Chili Zitronen Butter

MULTISPHÄRISCHER SPARGEL

2020 | Weisser Schiefer „S“ | Uwe Schiefer

Weißer Spargel | Bärlauch Gremolata
Bergkäseschaum

REGIONALES RIND

2023 | Crozes Hermitage | Yann Chave

Pochiertes Filet | Shiitake | Kieferndashi
Weisser Rettich | Schwarze Bohnen

KÄSE

2023 | Old Harvest | Ximenez Spinola

Von Bernard Antony | Beaufort Chalet de Alpage
Brillat Savarin | Chenette | Epoisses Fermier |
Zwetschke

HOLLUNDER & GURKE

2024 | Riesling Kabinett Trittenheimer Apotheke

Hollunder Mousse | Dillöl
Gurkengranite

WALDBODEN

Kalè

Kiefernauerrahm | Saure Erde
Walderdbeeren | Tapioka

ABSCHLUSS

Muscovado Waffel
Yuzu Macaron

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

INKL. BROT GEDECK & WASSER | AUFTAKT & ABSCHLUSS

+KÄSE 26€

WEINBEGLEITUNG IN 1/8 CA. 120€

Kandierte Ingwer

LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

FLEISCHERMEISTER FECHTER

FRITZ

Reichraming

MANUELA PLASS

Pechgraben

FORELLENHOF HOLZINGER

Pechgraben

BIOHOF ORTBAUERNGUT

Grossraming

RUNGIS EXPRESS

Salzburg

ÖLMÜHLE FANDLER

Prätis

SCHLOSS LITSCHAU

Litschau

HOLZOFENBÄCKEREI SCHAUPP

Maria Neustift

MATTHIAS KRENN

FEINBÄCKEREI

Waidhofen a.d. Ybbs

WHITE PANTHER

Rottenmann in der Steiermark

Regionaler Fleischhacker mit Liebe zum Detail.

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.

Züchtet besonders gut Forellen. Die dürfen auch lange leben.

Deren Gemüsesorten sind nicht nur Raritäten, sondern qualitativ sensationell und tagesfrisch.

Unser Ansprechpartner für Feinkost um die ganze Welt. Unglaubliches Sortiment, mit bester Qualität.

Ölpressen mit langer Tradition und viel Charakter in ihren Produkten.

Spezialitäten vom Fisch aus der Teichwirtschaft der Schlossfischerei Litschau im Waldviertel.

Holzofenbäcker aus der Region, mit Herz und Seele.

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

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.
