

Menü Jürgen Vigne

Gänseleber

mariniert

Ananas - Kokos - Ingwer

29,00 €

Suppen-Kollektion

Apfel-Currysuppe & Wildessenz

18,00 €

Kalbsbries

glaciert

Périgord Trüffel - Karfiol - Eidotter

30,00 €

Erfrischung

7,00 €

Loup de Mer

auf der Haut gebraten

Spitzkraut - Salzzitronen - Minestrone

39,00 €

Birne

ingelegt & gefüllt

Brennessel - Szechuan Pfeffer - Mojito

18,00 €

oder

Käse vom Wagen

20,00 €

Menü 105,00 €

Menü ohne Kalbsbries 92,00 €

Topfenschmarrn

Preiselbeeren - Vanille

ab 2 Personen

pro Person 19,00 €

Gedeck 5,00 €

Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMV)
finden Sie auf einer speziellen Speisekarte.

Menü Winterzeit

Topinambur

geschmort & eingelegt
Senfsaat - Kaffee - Brunnenkresse
27,00 €

Kürbis

Fenchel - Orange - Physalis
27,00 €

Ravioli

Sellerie - Apfel - Kren
27,00 €

Sorbet

7,00 €

Bio-Ei

gebacken
Erdäpfel - Périgord Trüffel
29,00 €

Schwarze Nuss

Gel & Frucht
Walnuss - Sauerrahm - Spinat
18,00 €

Menü 98,00 €

Menü ohne Ravioli 85,00 €

Menü Michel(in) Söllheim

Sterneküche für junge Leute und für Die - die sich so fühlen. ☺

Bis Mitte März bieten wir für 80 Euro pro Person

ein Trumer Bier, eine Flasche Vöslauer Mineralwasser, drei Gläser Wein,
einen Segafredo Kaffee und als süßen Abschluss mit einer Berger Praline!

Einen Gruß aus der Küche, gefolgt von Brot, jeweils für Zwei,
denn Teilen ist das höchste Gebot.

Wir servieren Fisch für maritimen Flair, die Suppe kommt von Asien her.
Danach folgt wunderbar zartes Fleisch, sowie ein Dessert – typisch Österreich.

Ein Apres-Dessert luftig und zum Tunken
erinnert an Picknick und Lagerfeuer-Stunden.

Lateinamerika in Form von Pralinen wird als grandioser Abschluss dienen.