

Menü Jürgen Vigne

Gänseleber

mariniert

Marille - Erdnuss - Olive

29,00 €

Gurke - Holunder

Kaltschale

Renke - Chili - Koriander

18,00 €

Jakobsmuschel

geflämmt

Fenchel - Zitrusfrucht - Holler

32,00 €

Sorbet

7,00 €

Zander

auf der Haut gebraten

Spitzkraut - Eierschwammerl - Lardo

37,00 €

Heidelbeere

Datschi

Sauerrahm - Minze - Brioche

18,00 €

oder

Käse

22,00 €

Menü 110,00 €

Menü ohne Jakobsmuschel 97,00 €

Besondere Empfehlungen

Der Jahreszeit entsprechend, verwenden wir Produkte gewachsen im Kreislauf der Natur - teils aus eigenem Garten oder von einheimischen Produzenten - vom eigenen Angelschiff oder von Fischern, Landwirten und Metzgern der Region, die mit respektvoller Hochachtung vor dem Tier und der Natur agieren.

Fisch & Mee(h)r: Fische an der Gräte gebraten - je nach Fang

Das perfekte Stück Fleisch der Woche:

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach. Vielen Dank.

Topfenschmarrn

Marille - Vanille ab 2 Personen

pro Person 19,00 €

Gedeck 5,00 €

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

Menü Pfefferschiff

Saibling

gebeiztes Carpaccio
Pfirsich - Verbene - Buttermilch

29,00 €

Suppen-Kollektion

Zucchini-Currykaltschale - Fetabällchen
Tomatenessenz - Pizzetta

16,00 €

Sellerie

in Salzteig gegart
Kalbskopf - Sommertrüffel - Granny Smith

29,00 €

Erfrischung

7,00 €

Reh

rosa gebratener Rücken
Zwetschke - Broccoli - Mandel

39,00 €

Marille

Knödel

Reismaische - Holunder - Topfen

18,00 €

oder

Käse

22,00 €

Menü 110,00 €

Menü ohne Sellerie 97,00 €

Menü Vegetarisch

Caesar Salad

im Glas

Kopfsalat - Gurke - Parmesan

27,00 €

Kirschgazpacho

Pastinake - Frischkäse

16,00 €

Bio Onsen Ei

1h 64°C

Sommerpilze - Schnittlauch

27,00 €

Sorbet

7,00 €

Avocado

gebackenes Tascherl

Mais - Tomate

29,00 €

Malz

Panna Cotta

Honig - Buchweizen

18,00 €

Menü 105,00 €

Menü ohne Bio Ei 92,00 €