

Herbstmenü

Apero

Gruß aus der Küche

Kaisergranat, Topinambur & grüne Mandeln

geröstetes Topinambur-Mandel-Nougat, Beurre Blanc-Vinaigrette
knusprige Krustentierkrokette, Grapefruit & Joghurt € 64,-
2019 Kapellenweingarten – Morillon, Sattlerhof - Gamlitz

gegrillter Stör, Stachelbeeren & Paprika

eingelegter Ofenpaprika, mit Verbene angedörrte Stachelbeeren,
Sauerrahm-Senfspätzle & Sauce „Bourride“ mit Chorizo € 66,-
2024 Alte Reben Weiss -Welschriesling, Grassl - Göttlesbrunn

auf Holzkohle gegrilltes Spitzkraut & Räucheraal

kandierte Weintrauben, Haselnuss-Rosinen-Tapenade
Hot Lemon Chili & Sauce „Mignonette“ € 46,-
2022 Kellerberg – Grüner Veltliner, Pichler-Krutzler - Unterloiben

Rehbock aus dem Dunkelsteinerwald, Erdnuss & Mandarine

Zichorien-Gemüse (Puntarelle & Chicoree), Erdnussbutter, Reh-Cevapcici
Pastinaken-Limettenpüree & Sauce „Poivrade“ € 68,-
2017 Satzen – St. Laurent, Malat - Palt
oder 2024 Babylone – Saint Joseph (Syrah), Famille Cecillon - Rhone

Feigenröstereis, „Sable“ & Joghurt

eingekochter Röster von Feigen & schwarzem Holler, Feigenblatt-Öl € 22,-
NV Harmonay - Demi Sec, Laurent Perrier - Champagne

* Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

Herbstapfel „Facon Mont Blanc“

Apfel-Rarität - Sorte Alkmene

Apfel-Molkekaramell, Sudachi & Maroni-Marzipan-Streusel
Oxymel-Rosinen & Sauerrahmeis € 29,-
2017 Beerenauslese – Riesling, Mantlerhof - Gedersdorf

süßer Ausklang

Menü € 230,-
* Aufzahlung Käse € 18,-
glasweise Weinempfehlung € 117,-



Vegetarisches Menü

Apero

Gruß aus der Küche

Forono Rübe vom Lerchenhof, Powidl & „Finger Limes“

auf Salz gegarte Forono Rübe, geschmorter Chicorée, Charapita-Apfelkren
Granola, Rahm mit „Finger Limes“ & Kapuzinerkresse € 46,-
2025 Cabernet Sauvignon Rosé, Steininger - Langenlois

Fenchel, Kokos & Suave Chili

Junger Fenchel mit Kokos geschmort, Physalis, Rollgerstencurry
geröstete Erdnüsse, Veloute von gelben Tomaten & Safran € 46,-
2022 Steinertal – Riesling Smaragd, Tegernseerhof - Unterloiben

Sellerie „a la Wellington“ & Herbstpilze

eingelegte Herbsttrompeten, Herbstpilze a la Creme
Gewürz-Pekannüsse & Sauce « Forestière » € 46,-
2022 Kellerberg – Grüner Veltliner, Pichler-Krutzler - Unterloiben

Vorarlberger Bergkäse, Strauben & Quitte

Obere/Untere Alp Edelstoff „Sommer 2024“

aufgeschlagene Pfeffer-Milchcreme & karamellisierter Honig-Schwarzbrotsud € 29,-
NV Saudade, Dorli Muhr - Prellenkirchen

Feigenröstereis, „Sable“ & Joghurt

eingekochter Röster von Feigen & schwarzem Holler, Feigenblatt-Öl € 22,-
NV Harmonay - Demi Sec, Laurent Perrier - Champagne

glasierte Zwetschken, Gaufrettes & Salzkaramell

karamellierte Ofenzwetschken, Powidl, Zwetschkenröstersud
Baklava-Eis & knusprige Gaufrettes € 29,-
2015 Riesling Trockenbeerenauslese, Allram - Strass

süßer Ausklang

Menü € 190,-
Inklusivpreise
glasweise Weinempfehlung € 113,-
Gedeck € 9,50

Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft