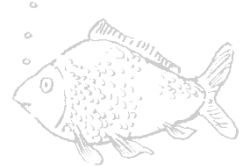


Fischfutter

Genussmenü zum Aschermittwoch – unser Heringsschmaus

zum Gedeck servieren wir Astrid's Sauerteigbrote
Butter vom Pichlbauer aus Hönigsberg
kalt geräucherter Jobi-Lachs
Brennesselkaviar



PRETULSAIBLING VON MARTIN TRAXLER
nach Matjes Art gebeizt | Apfel | fermentierte Radieschen
Sauerrahm | Pumpernickel | Rettich



WHITE PHANTHER - STEIRISCHE GEBIRGSGARNELEN

Mürztaler Tomatillosalsa | eingelegtes vom Sommer 2021
Sakesabayon | Pak Choi



BRANZINO - URBAN FISH FARMING VON MICHI WESONIG AUS WEIZ

wilder Brokkoli | Murtaler Pilze | Salzzitronen Beurre blanc



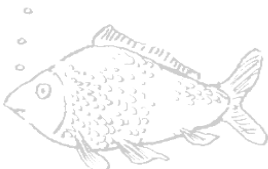
OKTOPUS BBQ VOM OFYR

geschmorter und gegrillter Pulpo | Fenchel | schwarzer Knoblauch
Rotweinsauce | Erdäpfel aus dem BigGreenEgg



BITTER SWEET SYMPHONY

Grapefruttarte | karamelisierter Chicoree | Sesameis

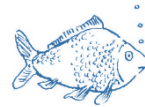
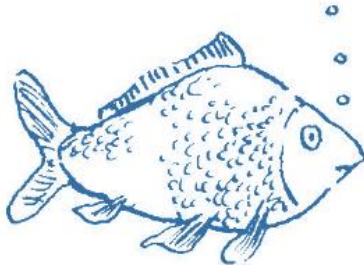
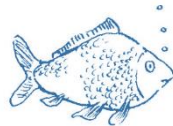
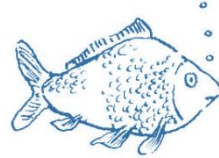
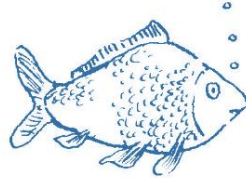
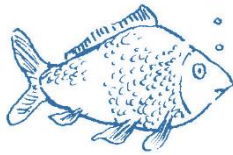


5 Gänge 89.0 - Weinbegleitung 42.0
4 Gänge 75.0 - Weinbegleitung 35.0

Menüpreis pro Person inklusive
Gedeck, Gruß aus der Küche, Sorbet und Hüftgold

Fischfutter

Genussmenü zum Aschermittwoch – unser Heringschmaus



„Alles in Butter“

die letzten Worte der Forelle