

Degustationsmenü April 2026

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Himbeer Rouge

Wodka | Himbeer | Zitrone
Rosmarin
7.5

Weinempfehlung:

Weiß

2024er Misto Mare
Weingut Alois Lagleder
Südtirol, Italien
frisch-fruchtig, mit feinem Schmelz,
moderate Säure, elegante Tannine

0,2 l 9.5
0,75 l 34.0

Rot

2023er Blaufränkischer
Weingut Gager
Burgenland - Österreich
dunkle Kirsch- und Brombeerfrucht
angenehme Tannine mit frisch
fruchtigem Finish

0,2 l 8.0
0,75 l 30.0

Brot | Butter

Vorspeise

Mosaik von Lofotenlachs und grünem Spargel

Buttermilch-Bärlauchnage
17 €

Suppe

Samtsuppe von der Babykarotte

Kokosmilch | gepuffter Amaranth | weißer Heilbutt
11 €

Zwischengang

Hausgemachte Teigtaschen

Ricotta-Zitronen-Füllung | Erbsencreme | knuspriger Backenspeck
19 €

Hauptgang

Rinderfiletsteak

Bärlauchkruste | Sc. Albert
bayrischer weißer und grüner Spargel
gratinierte Parmesan-Kartoffeln
39 €

Dessert

Luftiges Grießsouffle

Sekt „Prickelnd.Pur“ | Himbeersorbet
11 €

3- Gang V | H | D 65 €

4- Gang V | S | H | D 75 €

5-Gang V | S | Z | H | D 89 €