



Strunkkohlrabi – Bachforelle – Jakobszwiebel / 28

Schützner Bachkresse – Creme – Schafsfrischkäse / 14

Schnecke – Hafer – Petersilie – Rettich / 24

Heisser Tonerdäpfel aus der Glut – Saiblingskaviar - Seefisch – Rahm / 32



AUS DEM FEUER



Stubenhendl / 29

Schweineschopf vom Schwarzschwein (le noir de bigorre) / 29

Côte de Veau / Ab 2 Personen: 100g 16

Aus heimischen Gewässern:

Zander 100g / 9,5

Schleie 100g / 7

Rotfeder 100g / 5,5

Wels 100g / 8

Saibling 100g / 8

Forelle 100g / 6,5



Rote Rübe „Bernstein“ aus dem Holzofen / 12

Salat / 9

Weißer Erdgemüse / 9

Pommes Grenailles / 8



Wildkarpfen – Selleriekraut – Salzzitronen

Gelber Muskateller „Heimisch in Glanz“ 2012, Andreas Tscheppe, Südsteiermark



Gegrillter Frühlingszwiebel - Profiterol mit Jersey Blue

Himmel auf Erde 2012, Sonderabfüllung „Schwefelfrei + Unfiltriert“ Christian Tschida, Illmitz, Neusiedler See



Labneh – Polenta aus dem Feuer– Sauermilch

Vitovska Classica 2005, Vodopivec, Venezia Giulia



Holzofen Ziegenkitz – Stielmangold - Joghurt

Joschuari 2010, Gut Oggau, Neusiedlersee, Österreich



Weisser Rettich – Jodok Felder - Bergbauernkäse

Bentiana, Bratislava, Slowakei



Geeistes Blattgrün - Wildfenchel – Anis

Sydre Argelette „Grand Cru“ 2013, Eric Bordelet, Charchigné, Frankreich



Menü / 98
+ Käse / 12
+ Trüffel aus Istrien / 8
+ “Naturnahe“ Weinbegleitung 4 Glas Wein / 49
5 Glas Wein / 59
+Alkoholfreie Begleitung 4 Glas / 29



Rhabarber-Ricotta-Kapuzinerkresse / 16

Baiser-Vanille-Merengue / 12

Blätterteig handgefertigt – Salzkaramell / 14
Neuburger Trockenbeerenauslese 1969, Mechthilde Wimmer, Oggau, Österreich

Geeistes Blattgrün – Wildfenchel - Anis / 16
Sydre Argelette „Grand Cru“ 2013, Eric Bordelet, Charchigné, Frankreich

Schokoladentarte - Kasteel/ 12
Kasteel Bier „Rouge“ Br. Van Honsbrouck, Ingelmunster, Belgium



Bergbauernkäse / 16
Bentiana, Bratislava, Slowakei