

UNSER WAGYU, ROH

Steinpilze | Dashi | Garum

STEINBUTT

Vinschger Gerstenkoji | schwarze Limette | Artischocke

TINTENFISCH

Alga Dulse | Buttermilch | Wasserkresse

TORTELLONI

Aubergine | rote Garnele aus Sizilien | Koriander

KALBSBRIES

Kartoffel | Liebstöckel | Silberzwiebel

UNSER WAGYU

Topinambur | wilder Brokkoli | Bun

YUZU

Jogurt | Mandel | langer Pfeffer

MATSCHER ZIEGENQUARK

Brombeere | dunkle Schokolade | Holunder

8 Gang Menü 95 Euro

6 Gang Menü 81 Euro

7 Gang Menü 88 Euro

5 Gang Menü 74 Euro

RIESLING HUSARENKAPPE | 2012

Weingut Burg Ravensburg

CHARDONNAY STENK | 2020

Cantina Salurnis

WEISSBURGUNDER HOHEN – SÜLZEN

ALTE REBEN | 2020

Battenfeld Spanier

TELEMACO | 2017

Campogrande

BLAUBURGUNDER | 2017

Wildmonn

LAGREIN LINDENBURG | 2008

Alois Lageder

PASSITO QUINTESSENZ | 2016

Kellerei Kaltern

BRACHETTO D'ACQUI ANTHOS | 2018

Matteo Correggia

8 Glas 60 Euro

6 Glas 46 Euro

7 Glas 53 Euro

5 Glas 74 Euro