

Speisekarte

Appetizer |

Entenleber • Marille • Zwiebel • Honig **5.200 Ft**
 Entenleberterrine, Marillenvariationen, Zwiebeljus, Wabenhonig

Lachsforelle • Sellerie • Kaviar • Bärlauch • Weißes Miso **4.900 Ft**
 Gegrillt Lachsforelle, Selleriecreme mit weißem Miso, Bärlauchpesto

Suppe |

Wachtel • Mungobohne • Glasnudeln • Ei **3.800 Ft**
 Wachtelconsommé, Sous-vide Wachtelbrust, Mungobohnen, knusprige Glasnudeln

Grüner Spargel • Haselnuss • Geräucherte Gänsebrust • Granny Smith **3.800 Ft**
 Spargelcremesuppe, Ragout von geräucherter Gänsebrust, grüner Apfel, Haselnussöl

Hauptgericht |

Kalb Onglet • Kohlrabi • Niere • Pilze • Rosenkohl **9.800 Ft**
 Langsam gebratenes Kalb, Nierenmark, Kohlrabisteak, Pilzragout, marinierte Rosenkohl

Mufflon • Karotte • Polenta • Pinie **10.200 Ft**
 Mufflonrücken mit Pinienkernen, Karottenvariationen, Polenta mit Parmesan, Pinienzapfencreme

Südamerikanisches Rinderfilet • Yacon • Anna-Kartoffel • Sumach **18.000 Ft**
 Rinderfiletsteak medium, gebratene Anna-Kartoffel, Yacon-Artischockenragout, Jus

Entenbrust • Weichsel • Batata • Granola **8.900 Ft**
 Sous-vide Entenbrust, Weichselragout mit Rosmarin, Batata-Variationen, Granola-Crunch

Stör • Kapia • Geräucherte Butter • Samphire • Fermentierte Zitrone • Sellerie **9.200 Ft**
 Stör, Kapiasauce mit geräucherter Butter, gebratener Spinat, Meeres-Spargel, gebratener Sellerie

Topfenockerl • Pilze • Thymian **6.500 Ft**
 Hausgemachte Topfenockerl, Thymian cremiges Pilzragout, Comté

Nachtisch |

Rákóczi Revolution **3.700 Ft**
 Vanille-Topfenmousse, Linzerstreusel mit madagassischem Pfeffer, Marille, Meringue

Lavendel • Yuzu • Schokolade **3.700 Ft**
 Lavendel-Weißschokoladenmousse, Yuzu-Lemon-Curd, Haferstreusel

Rhabarber • Erdbeere • Kaffirlimette **3.200 Ft**
 Erdbeer-Rhabarber-Eis, Kaffirlimette, Erdbeerragout mit Tonkabohne