



MENÜ

Amuse Bouche

TATAKI VOM WAGYU BÜRGERMEISTER

Wasabi / Miso / Zitrus-Teriyaki

DAS GOLDENE EI

10 Gramm Oscietra Kaviar / Pochiertes Wachtelei / Tiroler Speck / Kartoffel

WAGYU FLANKENSTEAK

Wilder Brokkoli / Quinoa / BBQ

QUITTE

Quitte / Joghurt / Haselnuss / Honig

Petit Four

95,00 €



VORSPEISEN

EUR

SMOKEY BEEF TATAR

Rindertatar vom Filet / Geräuchert / gebeiztes Eigelb / Deutscher Kaviar/ eingelegte Beeten

18,00

TATAKI VOM WAGYU BÜRGERMEISTERSTÜCK

Miso / Wasabi / Sesam

19,00

GOLDENES EI

10 Gramm Oscietra Kaviar / Pochiertes Wachtelei / Tiroler Speck / Kartoffel

38,00

KRUSTENTIERBISQUE

Hummer / Jakobsmuschel / Sauce Rouille, Fenchel

19,00

CEVICHE VOM SKREY

Chili / Mango / Koriander

18,50

ESCABECHE VOM STUBENKÜKEN

Brust und Keule / Pistazie / Geröstete Orange / Eingelegte Gemüse

23,00

DAVID HERVÉ ROYAL

Austern von der ältesten Austernzucht der Welt / Zitrone / Vinaigrette

pro Stück 4,50

NACHSPEISEN

SCHOKOLADE

Schokolade / Cranberries / Tonkabohneneis

10,00

QUITTE

Quitte / Joghurt / Haselnuss / Honig

10,00

KÄSE VOM WAGEN

Affineur Bernhard Gruber / Riegersburg / Steiermark

16,00