A COLLECTION OF

EXPERIENCE

GRIECHISCHER BAUERNSALAT

Paprika | Tomate | Feta

CEVICHE VOM LOUP DE MER

Radieschen | geräucherter Sauerrahm

STEINPILZ

Geräucherter Aal | Erdäpfel

FAGOTTINI VON KRUSTENTIEREN

Safran | Erbsen

BALLOTINE VOM STEIRISCHEN HUHN

Trüffel Verjus | Arenkha Kaviar

REHRÜCKEN

Birne | Mohn

ZITRUS TARTE

Yuzu | Basilikum Sorbet | Meringue

SIEBEN GANG MENÜ 120

SECHS GANG MENÜ 110

(ohne Ceviche)

FÜNF GANG MENÜ 100

(ohne Ceviche und Huhn)

WEINBEGLEITUNG SIEBEN GÄNGE 85 WEINBEGLEITUNG SECHS GÄNGE 75 WEINBEGLEITUNG FÜNF GÄNGE 65

À LA CARTE

GH CLASSICS

VORSPEISEN	
Klassisches Rindertatar Rote Zwiebel Josephbrot	24
Kalbskopf Fisolen Kürbis Dill	22
Island Lachs Erdäpfel Granny Smith Radieschen	24
Ziegenkäse Crème Brûlée Mango Gurke Basilikumkresse	20
SUPPEN	
Consommé vom Rind Grießnockerl Wurzelgemüse	10
Steinpilzcrème Suppe Wan Tan Schnittlauch Öl	10
ZWISCHENGÄNGE	
Flambierte Black Tiger Garnelen Avocado 26 Ochsenherz-Tomaten Mojo-Verde und Mojo-Rojo	/34
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert.	
Zur Wahl Drei Garnelen oder Fünf Garnelen	
Kalbsbeuschel Linsen Liebstöckel	20
Hausgemachte Pasta Périgordtrüffel Thymian	24
HAUPTGÄNGE	
Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogerlsalat Kernöl	34
Châteaubriand Grain Fat Angus klassische Beilagen	120
Für Zwei Personen	
Rinderfilet Rossini Trüffel Spinat Gänseleber Rösti	59
Pluma vom Iberico Schwein Brokkoli Steinpilz Bonito	38
Wolfsbarsch in der Salzkruste Yuzu Aioli Radieschen	65
Dieses Gericht wird in einer Salzkruste gegart und anschließend	
an Ihrem Tisch filetiert	
Gebratene Seezunge Beurre Blanc	49
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert	
Hausgemachte Melanzani Ravioli Geräucherte Melanzani Parmesan Espuma Salzzitrone	24

BEILAGEN

Steinpilz Roulade		Babyspinat
14		9
Bio Hokkaido Kürbis		Gartensalat
9		8
Erdäpfel Mousseline		Pfeffer Jus
9		7
Gegrilltes Gemüse		Trüffel Sauce
14		9
	GEDECK 9	