

# A COLLECTION OF **EXPERIENCE**

## **HAMACHI**

*Physalis | Kokos | Erdnuss*

2022 Riesling "Zöbing" | Hirsch | Kamptal 11

## **FERMENTIERTE BIO KAROTTE**

*Weißer Mole | Zwiebelsamen | Quinoa*

2020 Trenzado | Suertes del Marqués | Teneriffa 11

## **GÄNSELEBER**

*Geräucherter Aal | Teriyaki | Passionsfrucht*

Mostello | Destillerie Farthofer | Mostviertel 16

## **VERKOHLTER BIO LAUCH**

*Bärlauch | Pommes la Ratte | Gruyère*

2020 Chenin Blanc | Villeneuve | Loire 14.5

## **KABELJAU**

*Schmorgurke | Wurzelspeck | Nori*

2020 Bourgogne Blanc | Agnès Paquet | Burgund 13.5

## **ALLERLEI VOM LAMM**

*Morcheln | Estragon | Bio Spargel*

2021 Garnacha | Gomez Crusado | Rioja 17

## **NATÜRLICHES GOLD**

*Honig | Joghurt | Kalamansi*

2014 Spätrot TBA | Piriwe | Thermenregion 16

SIEBEN GANG MENÜ 130

SECHS GANG MENÜ 120

(ohne Gänseleber)

FÜNF GANG MENÜ 110

(ohne Gänseleber und Skrei)

VIER GANG MENÜ 100

(nach eigener Wahl)

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE  
**GH CLASSICS**

**VORSPEISEN**

<i>Klassisches Rindertatar   Rote Zwiebel   Josephbrot</i>	24
<i>Oktopus   Rotkraut   Salsa Romesco   Marille</i>	24
<i>Island Lachs   Erdäpfel   Granny Smith   Radieschen</i>	24
<i>Ziegenkäse Crème Brûlée   Mango   Gurke   Basilikumkresse</i>	22

**SUPPEN**

<i>Consommé vom Rind   Grießnockerl   Wurzelgemüse</i>	10
<i>Steinpilzcremesuppe   Sherry   Salzzitrone</i>	10

**ZWISCHENGÄNGE**

<i>Flambierte Black Tiger Garnelen   Avocado   Ochsenherz-Tomaten   Safran Aioli</i>	26/34
<i>Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert. Zur Wahl Drei Garnelen oder Fünf Garnelen</i>	
<i>Kabeljau   Schmorgurken   Wurzelspeck   Nori</i>	32
<i>Fermentierte Bio Karotte   Weiße Mole   Zwiebelsamen   Quinoa</i>	22

**HAUPTGÄNGE**

<i>Wiener Schnitzel   Erdäpfel-Vogerlsalat   Kernöl</i>	35
<i>Châteaubriand Grain Fed Angus   Erdäpfel Mousseline   Glasiertes Gemüse   Zweierlei Sauce</i>	130
<i>Für Zwei Personen Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch tranchiert</i>	
<i>Wolfsbarsch   Chipotle Aioli   Radieschen Vinaigrette   Gegrilltes Bio Gemüse</i>	82
<i>Dieses Gericht wird in einer Salzkruste gegart und anschließend an Ihrem Tisch filetiert</i>	
<i>Gebratene Seezunge   Babyspinat   Beurre Blanc</i>	68
<i>Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert</i>	
<i>Offenes Ravioli   Shio Koji Fond   Eierschwammerl   Dehydrierter Kräutersponge</i>	26

GEDECK 9

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten