

JÜRGEN WOLFSGRUBER'S
GUSTOSTÜCKERL

Schmalzbuchtein . Fenchel . Zillertaler Butter

Marchfeld Spargel
Arabica . Pedro Ximenez . Bärlauch

Marinierte Entenleber aus Biarritz
Mispel . Salzkaramell . Süßwein

Cameron Roja aus Galicien
Jalapeño. Bachkresse . Nussbutter

Goldforelle vom Birnbaum
Artischocke Barigoule . Muschel . Sauce Soubise

Mölltal-Glockner Weidelamm
Grünspargel aus Blajais . Pancetta . Anchovis

Honig von Peter Kunze
Marcona Mandeln . Wolfgangsee Schafmilch

Canelé de Bordeaux

Gustostückerl 175 €

5 Gänge 155 €

4 Gänge 135 €

ALS UPGRADE

KÄSE

Selektierte Käse vom Affineur Waltmann:

Gouda 5 Jahre alt . *Bauerngouda mit Blütensamen aus Südamerika*

Englischer Farm Stilton . *einer der wenigen Britischen Käse mit AOP-Siegel*

Brin d'Amour . *korsischer Schafskäse mit Kräutern*

Epoisse fermier . *einer der letzten Epoisse aus Rohmilch*

Le Cabri-Ariegeois fermier . *Ziegen Vacherin aus der Provence*

Citeaux fermier . *Rarität von den Mönchen der Citeaux abtei hergestellt*

Stück / 10 €

MEHLSPEISEN

Wachauer Marillenpalatschinken

15

Kaiserschmarrn (20. Min Wartezeit ab 2 Personen)

Zwetschgenröstereis

15 € p.P.

Salzburger Nockerl (20. Min Wartezeit ab 2 Personen)

Preiselbeer

15 € p.P.

Wasserpauschale 10 €

Weinbegleitung 70 / 90 / 110 €

Alkoholfreie Begleitung 55 / 70 / 85 €

Premium Weinbegleitung auf Anfrage