

## Connaisseur Menü

### Piemont & Burgund

#### Sellerie 26,90

Kalb-Eidotter · schwarzer Herbsttrüffel (ACQUA)

2017 Gavi di Gavi DOCG

Villa Sparina, Gavi

0,125l 10,40

#### Schaumsuppe von der Schwarzwurzel 13,90

Haselnuss (ACQUA)

2017 Chablis AC, Chevallier, Montallery

0,125l 11,80

#### Markknödel 26,90

Geschmortes Rinderbackerl

Cremspinaat · schwarzer Herbsttrüffel (ACQUA)

2012 Barbaresco Pora DOCG

Agricola Ca' del Baio, Feuersbrunn

0,125l 19,60

#### Kabeljau 34,00

Karfiol · Apfel · Süßkartoffel · schwarzer Herbsttrüffel (ACQUA)

2009 Saint-Aubin Premier Cru le Charmois,

Marc Colin et Fils, Saint-Aubin

0,125l 17,40

#### Trüffelschokolade 14,90

Chai · Milch · Valrhona Albinau (ACQUA)

2017 Moscato d' Asti, Perrone, Ortonovo

0,1l 6,50

Gerne können Sie unser Connaisseur-Menü  
ebenso mit weißem Alba Trüffel genießen.

Aufpreis pro Gang 16,00

## Connaisseur Natur



#### Gnocchi 20,90

Paprika · Eiskraut (ACQUA)



#### Pastinakencremesuppe 12,20

Eierschwammerlkuchen · Birne (ACQUA)

#### Offene Vollkornravioli 21,90

Sellerie · Nuss · Frisée (ACQUA)

#### Karotte 13,90

Philadelphia · Feige (ACQUA)

## Connaisseur Menü

3 GÄNGE 61,50

Suppe · Hauptspeise · Dessert

4 GÄNGE 85,90

Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

5 GÄNGE 99,50

## Connaisseur Natur

3 GÄNGE 54,90

Suppe · Hauptspeise · Dessert

4 GÄNGE 73,00



## Connaisseur Menu

### Austrian wines

#### Celery 26,90

veal · egg yolk · black autumn truffle (ACGSMO)

2017 Gavi di Gavi DOCG

Villa Sparina, Gavi

0,125 l 10,40

#### Foam soup of salsify 13,90

hazelnut (AGHLO)

2017 Chablis AC, Chevallier, Montallery

0,125 l 11,80

#### Dumpling with bone marrow 26,90

braised cheek of beef  
cream spinach · black autumn truffle (ACGLMO)

2012 Barbaresco Pora DOCG  
Agricola Ca' del Baio, Feuersbrunn

0,125 l 19,60

#### Cod 34,00

cauliflower · apple · sweet potato · black autumn truffle (DGLD)

2009 Saint-Aubin Premier Cru le Charmois,  
Marc Colin et Fils, Saint-Aubin

0,125 l 17,40

#### Truffle chocolate 14,90

Chai · milk · Valrhona Abinau (ACGHO)

2017 Moscato d'Asti, Perrone, Ortonovo

0,1 l 6,50

You are welcome to enjoy the Connaisseur menu  
with white Alba truffles as well.  
Surcharge per course 16,00

## Connaisseur

### nature



#### Gnocchi 20,90

pepper · ice plant (ACGO)

#### Foam soup of parsnip 12,20

cake of chanterelles · pear (ACGLO)

#### Open wholegrain ravioli 21,90

celery · nut · frisée salad (ACGHLO)

#### Carrot 13,90

Philadelphia · fig (ACGHO)

## Connaisseur Menu

3 COURSES 61,50

soup · main course · dessert

4 COURSES 85,90

starter · soup · main course · dessert

5 COURSES 99,50

## Connaisseur nature

3 COURSES 54,90

soup · main course · dessert

4 COURSES 73,00

