

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Jakobsmuschel & Kaviar Kristal Kaviar  
Daikon, geräucherter Dashi & Schnittlauch

Bayerische Forelle  
knuspriger Kalbskopf, Kräuteremulsion, Meerrettich & Savora Senf

Felsenrotbarbe & Taschenkrebs  
Chorizo, Gochujang-Krautwicklerl, Pinienkerne & Grätenjus

Glasiertes Kalbsbries  
eingelegter Sellerie, Alblinsen, Champignon & Sherry

Taube auf der Karkasse gegrillt  
Ziegenvacharin, Sanddorn, Miso, Schwarzwurzel & Mohn

Käseauswahl von Maître Affineur Antony

Brillat Savarin  
Karotte, Yuzu & wilder Lavendel-Honig

Menü in sieben Gängen 235,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käseauswahl 225,00  
Menü in fünf Gängen ohne Forelle und Käseauswahl 210,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro