

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Kaisergranat  
Karotte, Yuzu, Vadouvan, Ceviche Vinaigrette

Irish Mør Auster & Kaviari Kristal Kaviar  
Lauch aus dem Salzteig, schwarzer Rettich & Miso Beurre Blanc

Wildfang Zander  
Kohlrabi, Kerbel, Südtiroler Speck, Buchenpilze & geröstete Walnüsse

Glasiertes Kalbsbries  
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherry

Maishendl vom Gutshof Polting  
Gyoza, Kai-Lan, Sojaponzu, Seidentofu

Käseauswahl von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

„Armer Ritter“  
Zwetschge, Tahiti Vanille, Portwein, Umeboshi

Menü in sieben Gängen 260,00  
Menü in sechs Gängen ohne Käseauswahl 250,00  
Menü in fünf Gängen ohne Auster & Kaviari Kristal Kaviar und ohne Käseauswahl 205,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro