

---



---

## Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Huchen  
roh mariniert, Blumenkohl und Erdnüsse

~

Langostino  
Taschenkrebs und Sauerampfer

~

Seezunge  
Graupen, Gewürztomaten und Bouillabaisse

~

Kalbsschulter  
Bouchotmuscheln und Paprika

~

Reh  
Kaffeepövesen, Kohlrabi und Mispeln

~

Käse  
Maitre Fromager Bernard Antony

~

Holunderblüten  
Buttermilch, Shortbread und Lemoncurd

~

Gin Tonic  
The Duke, Gurke, Zitrone und Pfeffer

€ 132,--

inklusive Aperitif, korrespondierender Weine,  
Mineralwasser und Kaffee

€ 210,--

---



---

## Degustationsmenü

Flusskrebse  
Stachelbeere und Stangensellerie

~

Wolfsbarsch  
gedämpft, Mais und Curry

~

Bresse Taube  
Brust, Keule, Kirschen und Grießknödel

~

Bergpfirsich  
glasiert, Himbeeren, Pistazien und Vanille-Milcheis

€ 95,--

inklusive einem 0,15l Glas Wein pro Gang

€ 138,--

---



---

## Vorspeisen

Gelbschwanzmakrele  
Kalmare, Gurke und Koriander  
€ 28,--

Stabmuschel  
Taschenkrebs und Safran-Fenchel  
€ 29,--

Gänseleber  
gebraten, Erdbeeren und Fichtensprossen  
€ 32,--

Kalbskopf  
Terrine, Pfifferlinge und Liebstöckel  
€ 29,--

Saibling  
lauwarm, grüne Mandeln und Holunderblüten-Buttermilch  
€ 28,--

Essenz  
Grießnockerl, gefüllter Crêpe und Raviolo  
€ 15,--

---



---

## Hauptgerichte

Steinbutt  
Stangensellerie-Apfel Fond und Räucheraal  
€ 49,--

Bretonischer Hummer  
Erbsen, Passionsfrucht und Pata Negra  
€ 49,--

Wolfsbarsch  
in der Salzkruste  
in zwei Gängen serviert  
(für 2 Personen)  
€ 47,-- pro Person

Rinderfilet  
Ochsenschwanzterrine und gefüllte Artischocken  
€ 43,--

Kalbskotelett  
glasiertes Bries und Blumenkohl „polnische Art“  
€ 43,--

Poltinger Lamm  
Rücken, Auberginensauce und gebackene Ravioli  
€ 42,--

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

# Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

## Zitronengras

gratinierte Crème, Passionsfrucht, Thai-Mango und Limetten

€ 18,--

## Bergpfirsich

glasiert, Himbeeren, Pistazien und Vanille-Milcheis

€ 18,--

## Holunderblüten

Buttermilch, Shortbread und Lemoncurd

€ 18,--

## Süßkirschen

Manjaricrème, Topfen, Mole und Streusel

€ 18,--

## Felchlin Schokolade

Soufflé, Java 64%, Pfefferminzsplitter und Himbeeren

€ 20,--

## Käse

Maître Fromager Bernard Antony

€ 18,--