

MENÜ

BERGFORELLE

Bergforelle mit Kohlrabi, Ananas Salbei & Senfsaat (D)(M)(C)
2017 Grüner Veltliner „Steirereck Edition Vol. 4“, Wachter-Wiesler / Deutsch-Schützen - Südburgenland

oder

PARADEISER

Paradeiser mit Bolero, Sanddorn & Koriander (C)(H)
2018 Muscadet Sèvre et Maine „Les Yvonières - Vieilles Vignes“, Domaine du Haut-Planty / Loire

|

FENCHEL

Fenchel mit Bergamotte, Hanf, Salzfeigen & Liebstöckel (A)(C)
2017 Laški Rizling, Vino Gross / Stajerska Slovenija - Slowenien

oder

SONNENBLUME

Sonnenblume mit Currykraut, Joghurt & gelben Fisolen (A)(C)(D)(F)(G)(L)(M)
2016 Chardonnay „Pamina“, Domaine l'Octavin - Alice Bouvot / Jura

|

STÖR

Stör mit Kiwi, Zwiebel & Topfen (A)(D)(G)(H)(L)(N)
2013 Ex Vero II (SB,MO), Werlitsch - Ewald Tscheppe / Leutschach

oder

AMUR

Amurkarpfen mit Mais, Taglilien & Sauerampfer (D)(G)(L)(C)
2009 Riesling „Wunderburg“, Pichler-Krutzler / O.-Loiben - Wachau

|

PAPRIKA

Paprika Vielfalt mit Sauschädl, Holunderblüten & Melisse (B)(D)(C)
2016 Peixe da Estrada (Mouratón, Mencia, Garnacha Tintorera), Bodegas Peixes / Ribeira Sacra - Galizien

oder

KALBSKUTTELN

Kalbskutteln mit Soave Chili & Süßerdäpfel Gebäck (A)(C)(G)(H)(C)
NV Marsala No. 73 „Solera 40 Years aged“ (Grillo, Catarratto), Viteadovest / Marsala

|

HERZZAPFEN

Herzzapfen mit Sungold & Pfefferoni (C)(L)(C)
2012 Zweigelt „Graf“, Sepp Muster / Schlossberg

oder

REHBOCK

Rehbock mit Spinat Vielfalt, Yacon & Stachelbeeren (C)(L)
2014 Blaufränkisch „Szapary“, Uwe Schiefer / Welgersdorf

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI (C)

NV Malvasia „10 Years old Reserva Velha“, Barbeito / Câmara de Lobos - Madeira

oder

ERFRISCHUNG

Schafmilch Joghurt - geeist, grün, pikant & frisch (C)(H)
Hands on Gin - Zuckerbse - Molke

|

HEIDELBEER VIELFALT

Heidelbeer Vielfalt mit Cyclame, Zichorie & Caviar (A)(C)(D)(C)
2009 Riesling „Dorsheimer Goldloch“ Spätlese, Schlossgut Diel / Burg Layen - Nahe

oder

WIENER FEIGE

Wiener Feige mit Roggen Soufflé, Sonnenblumen Kernen & Waldstauden Schokolade (A)(C)(C)
2008 Vintage Port, Quinta do Vesuvio - Symington / Foz Coa - Douro

6-GANG-MENÜ 155

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +88

7-GANG-MENÜ 169

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +98

MITTAG IM STEIRERBECK

JUNGER KOHLRABI mit Haselnüssen & Salzzwetschken ④④④ 32

BROKKOLI mit Seidentofu, Salzmarille & Waldmeister ④④④ 32

KÜRBISGEWÄCHSE mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut ④ 32

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ④④④④ 36

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ④④ 42

KALBSSUPPE mit Rollgerste, Sauergemüse & Pfefferblatt ④④④④ 18

ARTISCHOCKE & ENTENEI mit Eierschwammerl & Caviar ④④④④ 52 (im Menü +12)

REINANKE mit Sommersalat, Calamansi & Steinpilzen ④④④④ 39

SEESAIBLING mit Schlangenbohnen, Waldpilzen & schwarzen Nüssen ④④④④④ 39

MARCHFELDER ARTISCHOCKEN mit Entenherz, Dulce & Zwetschke ④④④ 39

PILZ BEUSCHEL mit Waldstaude & Pilzkraut ④④④④ 32

GULASCH VOM ALMOCHSEN mit gebratener Semmel-Lauchroulade ④④④④ 24

Gefüllter **HAMIK PAPRIKA** mit Paradeisern & roter Petersilie ④④ 36

Holzkohle gegrillte **KARPEN RIPPERL** mit Ananaskirschen & Ribisel Paradeiser ④④④④④ 44

WALLER „Gulasch“ mit Schönbrunner Calamansi, Mispeln & Kamut ④④④④ 48

PERLFISCH mit Gurken Vielfalt, Hanfsaat & Hot Lemon Chili ④④ 46

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ④④④ 32

POGUSCH LAMM mit Marchfelder Artischocken, Selleriekohl & Ysop ④ 46

Erdäpfel, Waldpilze, Fisolen, & Spinat nach **'WIENER ART'** ④④ 38

MILCHFERKEL mit grünen Paradeisern, Lattich & Ribiseln ④④ 44

SCHULTERBLATT vom Milchkalb mit jungen Erbsen, Steinpilzen & Liebstöckel ④④④④
für 2 Personen – pro Person 48 (im Menü +6)

AFFINIERTER KÄSE aus unserer **MEIEREI** ④

KAPUZINERBLÜTE mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ④④④ 20

WIENER FEIGE mit Roggen Soufflé, Sonnenblumen Kernen & Waldstauden Schokolade ④④④ 22

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ④④④ 24

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ④④④ 20

MOHNNUDELN mit Zwetschkenröster-Eis ④④④ 20

MARILLE mit 'Linzer' Aromen, Eierschwammerl & Sanddorn ④④④④ 22

ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑤–Krebstiere / ③–Eier / ②–Fisch / ⑥–Erdnuss / ⑦–Soja / ⑧–Milch
⑨–Schalenfrüchte / ①–Sellerie / ④–Senf / ⑩–Sesam / ①–Sulfite / ②–Lupinien / ③–Weichtiere

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 105
mit Käse und /oder Dessert

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 125
mit Käse und Dessert

GEDECK 7,5