

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)(C)(H)(L)(N)
2013 Ex Vero II (SB,MO), Werlitsch - Ewald Tscheppe / Leutschach

oder

AMUR

Amurkarpfen mit Mais, Taglilien & Sauerampfer (D)(C)(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)(C)(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

À LA CARTE

KOHLRABI

Junger Kohlrabi mit Haselnüssen & Salzzwetschken ④①③ 36

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ④④ 46

BROKKOLI

Brokkoli mit Seidentofu, Salzmarille & Waldmeister ④④① 36

KÜRBISGEWÄCHSE

Kürbisgewächse mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut ④ 36

WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ④④①④ 38

ARTISCHOCKEN

Marchfelder Artischocken mit Entenherz, Dulce & Zwetschke ④④④ 44

SEESAIBLING

Seesaibling mit Schlangenbohnen, Waldpilzen & schwarzen Nüssen ④④④①④ 44

REINANKE

Reinanke mit Sommersalat, Calamansi & Steinpilzen ④④①④ 44

ARTISCHOCKE & ENTENEI

Artischocke mit Entenei, Eierschwammerl & Caviar ④④④① 55

PAPRIKA

Gefüllter Hamik Paprika mit Paradeisern & roter Petersilie ①④ 38

KARPFEN

Holzkohle gegrillte Karpfen Ripperl mit Ananaskirschen & Ribisel Paradeiser ④④④①④ 52

WALLER

Waller „Gulasch“ mit Schönbrunner Calamansi, Mispeln & Kamut ④④① 54

PERLFISCH

Perlfisch mit Gurken Vielfalt, Hanfsaat & Hot Lemon Chili ④④ 52

WIEN

Erdäpfel, Waldpilze, Fisolen, & Spinat nach 'Wiener Art' ④④ 44

POGUSCH LAMM

Pogusch Lamm mit Marchfelder Artischocken, Selleriekohl & Ysop ④ 52

MILCHFERKEL

Milchferkel mit grünen Paradeisern, wildem Lattich & Ribiseln ①④ 52

MILCHKALB für 2 Personen

Schulterblatt vom Milchkalb mit jungen Erbsen, Steinpilzen & Liebstöckel ④④④④ pro Person 56
(60 Min.)

ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑥–Krebstiere / ⑦–Eier / ⑧–Fisch / ⑨–Erdnuss / ⑩–Soja / ⑪–Milch
⑫–Schalenfrüchte / ⑬–Sellerie / ⑭–Senf / ⑮–Sesam / ⑯–Sulfite / ⑰–Lupinien / ⑱–Weichtiere

GEDECK 7,5