

# MENÜ

## RÜBEN VIELFALT

Rüben Vielfalt mit Blaumohn & Williams Birne ①②  
2017 Blitz Rosé „Volume I“, M. Altenburger / Jois - Burgenland

oder

## BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene ③④⑤⑥⑦  
2021 Silvaner „Bruderweg“, Saalwächter / Rheingau - Deutschland

|

## SOLO SPARGEL

Marchfelder Solo Spargel mit Feigenblatt & Rhabarber ③④  
2019 Blanc „Pierre Précieuse“ (SB), Alexandre Bain / Loire - Frankreich

oder

## AUSTERNPILZE

‘Black Pearl’ Austernpilze mit Yuzu, Kochsalat & Liebstöckl ④⑤⑥⑦  
2022 Vino de Pasto “La Escribana”, Luis Pérez / Andalusien - Spanien

|

## GOLDFORELLE

Goldforelle mit Kohlrabi, Süßerdäpfel & Perilla ③④⑤  
2019 Weisser Schiefer „S“, U. Schiefer / Welgersdorf - Burgenland

oder

## HECHT

Hecht mit jungem Spinat, Stachelbeeren & Saubohnen ④⑤⑥⑦  
2019 Chablis „Terroirs de Béro“, Château de Béro / Burgund - Frankreich

|

## KARFIOL

Karfiol mit Marille, Rettich & Ras el Hanout ④⑤⑥⑦⑧⑨⑩  
2019 Grüner Veltliner „Non-Tradition“, Christian Tschida / Illmitz - Burgenland

oder

## HENDL & MORCHELN

Hendl Haxl & Morcheln mit Grießnockerl & Bergamotte ④⑤⑥⑦  
2017 Sgaminegg (SB,MO), Sepp Muster / Schlossberg - Steiermark

|

## ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit jungen Erbsen, Rhabarber & Pimpinelle ③④⑤  
2016 Sankt Laurent „Donnerskirchen“, Rosi Schuster / Sankt Margarethen / Burgenland

oder

## ENTE

Schneebergland Ente mit Schwarzwurzel, Meyer Zitrone & Macadamia ④⑤⑥⑦⑧  
2019 Barbera d’Alba „Scudetto“, Guiseppe Mascarello / Piemont - Italien

|

## AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ③

2013 Grüner Veltliner „Herzogberg“, Georg Nigl / Perchtoldsdorf - Thermenregion

oder

## ERFRISCHUNG

Holunderblüten-Buttermilch Eis mit Hollerkoch & Minze ③④  
2021 Pet Nat Rosé (Blauer Zweigelt), WeinSchach / Kamptal - Österreich

|

## KIEFERNZAPFEN

Kiefernzapfen Schokolade mit Ananas & Estragon ④⑤⑥⑦  
2011 Rotgipfler- Zierfandler Beerenauslese, Freigut Thallern / Gumpoldskirchen - Thermenregion

oder

## RHABARBER & PFIRSICH

Rhabarber & Pfirsich mit Stachelbeeren & Krenblatt ③④  
2020 Riesling „Zeltlinger Sonnenuhr“ Spätlese, J.J. Prüm / Mosel - Deutschland

**6-GANG-MENÜ** 205

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +105

**7-GANG-MENÜ** 225

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +120

# À LA CARTE

## WILDER BROKKOLI

Wilder Brokkoli mit Kräuterseitlingen, Rettich & Calamansi

ⓄⓂⓄ 44

## SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm

ⓄⓄ 48

## BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene

ⓄⓄⓂⓄⓂⓂ 46

## RÜBEN VIELFALT

Rüben Vielfalt mit Blaumohn & Williams Birne

ⓄⓂ 46

## SOLO SPARGEL

Marchfelder Solo Spargel mit Feigenblatt & Rhabarber

ⓄⓄ 44

## CAVIAR & LINSEN

Caviar & Linsen mit Banane & Speck

ⓄⓂⓂ 68

## GOLDFORELLE

Goldforelle mit Kohlrabi, Süßerdäpfel & Perilla

ⓄⓄⓄ 49

## KARFIOL

Karfiol mit Marille, Rettich & Ras el Hanout

ⓄⓄⓄⓄⓄⓄⓂⓂ 46

## LAUCHHERZ

Lauchherz mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille

ⓄⓄⓄⓄⓄ 48

## AMUR KARPFFEN

Amur Karpfen mit Melanzani, junger Kokosnuss, Ananas Kirschen & Anis Ysop

ⓄⓄⓄⓄⓂ 59

## STÖR

Stör mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon

ⓄⓄⓂⓄⓄⓄⓄ 68

## PAPRIKA HENDL

Paprika Hendl mit Butternockerl, Fenchel & Wiesenkerbel

ⓄⓄⓄⓄ 58

## SCHWEIN

Pogusch Schwein mit Zuckererbsen, Mönchsbart & Bärlauch

ⓄⓄⓂ 68

## LAMM

Pogusch Lamm mit Goldrübe, Kamille & Butternuss Kürbis

ⓄⓄⓄ 68

## ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit jungen Erbsen, Rhabarber & Pimpinelle

ⓄⓄⓄ 68

## ALLERGENINFORMATION

Ⓞ–Glutenhaltiges Getreide / Ⓜ–Krebstiere / Ⓞ–Eier / Ⓞ–Fisch / Ⓞ–Erdnuss / Ⓞ–Soja / Ⓞ–Milch  
Ⓞ–Schalenfrüchte / Ⓞ–Sellerie / Ⓜ–Senf / Ⓞ–Sesam / Ⓞ–Sulfite / Ⓞ–Lupinien / Ⓜ–Weichtiere

GEDECK 9,5