

MENÜ

HERZMUSCHEL

Herzmuscheln mit Wassermelone, Sommerkürbis & Perilla ©①②
2021 Welschriesling „Grassnitzberg – Licht“, Polz / Spielfeld – Steiermark

oder

AMUR KARPFFEN

Amur Karpfen mit Fenchel, Sanddorn & Wiener Malz ④⑤⑥⑦
2022 Furmint „Alte Reben“, Michael Wenzel / Rust – Burgenland

|

SONNENBLUME

Sonnenblume mit Currykraut, Joghurt & gelben Fisolen ④⑤⑥⑦⑧⑨
2022 Pecorino Colline Pescaresi „Don Carlino“, de Fermo / Abruzzen – Italien

oder

MELANZANI

Rosa Bianca Melanzani mit 'Mieze Schindler', Mairübe & Senfaromen ④⑤⑥⑦⑧
2022 El Carner Rouge, Matassa – Tom Lubbe / Roussillon – Frankreich

|

WALLER

Waller mit jungen Fisolen, Letscho & Meerfenchel ④⑤⑥⑦⑧
2014 Chardonnay „Jungenberg“, M. Altenburger / Jois – Burgenland

oder

SCHLEIE

Schleie mit Kohl, Goldrüben-Kombucha & Petersilie ⑥⑦⑧⑨
2020 Grüner Veltliner „Spiegel“, Ott / Feuersbrunn – Wagram

|

ARTISCHOCKE

Junge Artischocke mit Bergamotte, Brennesseln & Hühner Einmach ④⑤⑥⑦⑧
2020 Weissburgunder „ErdeLuftGrasundReben“, C. Preisinger / Gols – Burgenland

oder

ROTE RÜBE

Rote Rübe mit Duftrose, Räucheraal & Steinpilzen ④⑤⑥⑦
2020 Maximus (Fer Servadou), Nicolas Carmarans / Aveyron – Frankreich

|

REHBOCK

Rehbock mit Nektarine, Blattkrapfen & Stangenbohnen ④⑤⑥⑦⑧⑨
2018 Valtellina Superiore „Fracia Riserva“, Barbacòn / Lombardei – Italien

oder

TAUBE

Taube mit Schönbrunner Limquat, Fenchel & Stachelbeer ④⑤⑥⑦⑧
2013 Cabernet Sauvignon „Laerchenfeld“, Andert / Pamhagen – Burgenland

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ©

1982 Rivesaltes Ambré „36 ans d'élevage en barrique“, Parcé Freres / Roussillon – Frankreich

oder

ERFRISCHUNG

Honig & Gurkenmelone mit Grapefruit & Minzstrauch
Grapefruit – Gurken – Fizz

|

HIMBEEREN

Himbeeren & Meyer Zitrone mit Pfirsich, Heiden & Duftrose ⑥⑦⑧
2015 Riesling „Graacher Himmelreich“ Spätlese, Joh. Jos. Prüm / Mosel – Deutschland

oder

WIENER FEIGE

Wiener Feige mit Schokolade, Fenchelpollen & Anis Ysop ④⑤⑥
2017 Sauvignon Blanc „Graf“ halbtrocken, Sepp Muster / Schlossberg – Steiermark

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

KARPFEN

Amur Karpfen mit Fenchel, Sanddorn & Wiener Malz

ⒶⓈⓈⓂ 46

HERZMUSCHEL

Herzmuscheln mit Wassermelone, Sommerkürbis & Perilla

ⓈⓈⓈ 46



MELANZANI

Rosa Bianca Melanzani mit 'Mieze Schindler', Mairübe & Senfaromen

ⒶⓈⓈⓈⓂ 44

CAVIAR & LINSEN

Caviar & Linsen mit Banane & Speck

ⓈⓈⓈ 68

WALLER

Waller mit jungen Fisolen, Letscho & Meerfenchel

ⒶⓈⓈⓈⓂ 49

ARTISCHOCKE

Junge Artischocke mit Bergamotte, Brennessekn & Hühner Einmach

ⒶⓈⓈⓈⓂ 46



LAUCHHERZ

Lauchherz mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille

ⓈⓈⓈⓈⓈ 48

AMUR KARPfen

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

REHBOCK

Rehbock mit Nektarine, Blattkrapfen & Stangenbohnen

ⒶⓈⓈⓈⓈⓈⓈ 68

KALBSNIERE

Kalbsniere mit Marchfelder Artischocken, Mirabellen & Bachkresse

ⓈⓈⓈ 68

LAMMSCHULTER

Schulterblatt vom Pogusch Lamm mit Zuckermais, Steinpilzen & Algen

ⓈⓈⓈⓈⓈⓈ für 2 Personen – pro Person 68

ALLERGENINFORMATION

Ⓐ–Glutenhaltiges Getreide / Ⓑ–Krebstiere / Ⓒ–Eier / Ⓓ–Fisch / Ⓔ–Erdnuss / Ⓕ–Soja / Ⓖ–Milch
Ⓗ–Schalenfrüchte / Ⓛ–Sellerie / Ⓜ–Senf / Ⓝ–Sesam / Ⓢ–Sulfite / Ⓟ–Lupinien / Ⓡ–Weichtiere

GEDECK 9,5