

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

MITTAG IM STEIRERBECK

KARPFFEN mit Fenchel, Sanddorn & Wiener Malz ④③④④ 42

HERZMUSCHEL mit Wassermelone, Sommerkürbis & Perilla ④④④ 42

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

WILDER BROKKOLI mit Kräuterseitlingen, Rettich & Calamansi ④④④ 39

Altwiener **HOCHZEITS SUPPE** mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ④④④④④ 24

Rosa Bianca **MELANZANI** mit 'Mieze Schindler', Mairübe & Senfaromen ④④④④④ 39

CAVIAR & LINSEN mit Banane & Speck ④④④ 65 (im Menü +15)

Junge **ARTISCHOCKE** mit Bergamotte, Brennesseln & Hühner Einmach ④④④④④ 42

WALLER mit jungen Fisolen, Letscho & Meerfenchel ④④④④④ 46

KALBSBEUSCHEL mit Schnittlauch-Knödel & Majoran ④④④④④④ 32

GULASCH vom Almoachsen mit gebratener Semmel-Lauchschnitte ④④④④ 32

LAUCHHERZ mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille ④④④④④ 44

AMUR KARPFFEN mit Melanzani, junger Kokosnuss, Ananas Kirschen & Anis Ysop ④④④④④ 52

STÖR mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon ④④④④④④ 58 (im Menü +6)

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ④④④ 42

PAPRIKA HENDL mit Butternockerl, Fenchel & Wiesenkerbel ④④④④ 48

REHBOCK mit Nektarine, Blattkräpfen & Stangenbohnen ④④④④④④ 58

KALBSNIERE mit Marchfelder Artischocken, Mirabellen & Bachkresse ④④④ 58

SCHULTERBLATT vom Pogusch Lamm mit Zuckermais, Steinpilzen & Algen ④④④④④
für 2 Personen – pro Person 58 (im Menü +6)

AFFINIERTER KÄSE aus unserer **MEIEREI** ④

oder

HONIG & GURKENMELONE mit Grapefruit & Minzstrauch 20

WIENER FEIGE mit Schokolade, Fenchelpollen & Anis Ysop ④④④ 24

ALEXANDER LUCAS Birne mit Bienenwachs, Molke & Heiden ④④ 24

HIMBEEREN & Meyer Zitrone mit Pfirsich, Heiden & Duftrose ④④④ 26

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ④④④ 24

MOHNNUDELN mit Zwetschkenröster-Eis ④④④ 26

ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑤–Krebstiere / ③–Eier / ④–Fisch / ⑤–Erdnuss / ④–Soja / ④–Milch
④–Schalenfrüchte / ④–Sellerie / ④–Senf / ④–Sesam / ④–Sulfite / ④–Lupinien / ④–Weichtiere

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 135

mit Käse und /oder Dessert

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +75

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 155

mit Käse und Dessert

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +90

GEDECK 9,5