

MENÜ

KÜRBISGEWÄCHSE

Kürbisgewächse mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut [Ⓜ]
2017 Château Peybonhomme-les-Tours „Le Blanc Bonhomme“, Blaye - Côtes de Bordeaux

oder

REINANKE

Reinanke mit Kokos, Fenchel Pollen & Ampfer ^{ⒶⓂⓁ}
2016 Welschriesling „Prantner“, Thomas Straka / Rechnitz - Südburgenland

|

ARTISCHOCKEN

Marchfelder Artischocken mit Mohn, Pfirsich & Täubling ^{ⒶⓈⓂⓁ}
2014 Grüner Veltliner „Schenkenbichl“, Jurtschitsch / Langenlois

oder

ROSA BIANCA

Melanzani & Paprika mit Soave & Ringelblumen [Ⓛ]
2016 Rizling Vlašský „Orange Label“, 7 Rádka / Morava - Tschechien

|

SEESAIBLING

Seesaibling mit Senf, Spinat, Wiener Feige & Weinraute ^{ⓈⓁⓂ}
2007 Riesling „Steinertal“ Smaragd, L. Alzinger / U.-Loiben - Wachau

oder

PARADEISER

Paradeiser mit Herzmuscheln, Risina Bohnen & Ysop ^{ⒶⓈⓁⓂ}
2014 Sauvignon Blanc „Graf“, Sepp Muster / Schlossberg

|

WALDSTAUDE

Waldstaude mit Mangold, Buchenpilz, Stockschwamm & Holunder ^{ⒶⓈⓂⓁ}
2015 Atimo (CH, Malvazija), Filip Koletnik / Goriška Brda - Slowenien

oder

JUNGER SELLERIE

Junger Sellerie mit Malabar Spinat, Duroc Schwein & Ribiseln ^{ⓈⓈⓁⓂ}
2015 Iranzy „Les Mazelots“, Vini Viti Vinci - Nicolas Vauthier / Burgund

|

KALBSNIERE

Kalbsniere mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn ^{ⓈⓁ}
2013 Roero Nebbiolo, Valfaccenda - Luca Faccenda / Piemont

oder

REHBOCK

Rehbock mit Fenchel, schwarzer Nuss & Stachelbeere ^{ⓈⓁ}
2012 Blaufränkisch „Rohrwolf“, Kloster am Spitz - Thomas Schwarz / Purbach

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI [Ⓢ]

2011 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“, Domaine Trimbach / Elsass

oder

KAPUZINERBLÜTE

Kapuzinerblüte mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ^{ⒶⓈⓈⓂ}
NV Sake Junmai Daiginjo „Turtle Red“, Ikekame / Fukuoka - Japan

|

BROMBEER & ZWETSCHKE

Brombeeren & Zwetschken mit Curry, Hanf & Verbene ^{ⒶⓈⓈ}
2010 Lambrusco di Modena Spumante „Metodo Classico“, Cantina della Volta / Emilia-Romagna

oder

ANANASKIRSCHEN & HIMBEER

Ananaskirschen & Himbeeren mit Haselnüssen & Ananas Salbei ^{ⒶⓈⓈⓂ}
2015 Riesling „Glimmerschiefer“, M. Muthenthaler / Mühlendorf - Wachau

6-GANG-MENÜ 149

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

7-GANG-MENÜ 165

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

MITTAG IM STEIRERBECK

RÄUCHERAAAL mit jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ⑩⑩⑩⑩ 36

Schwarzauer **BERGFORELLE** mit Melone, Gurke & gebleichtem Erbsen-Spargel ⑩⑩ 34

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ⑩⑩⑩ 34

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑩ 38

KÜRBISGEWÄCHSE mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut ⑩ 32

ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ⑩⑩⑩⑩⑩ 16

MELANZANI Vielfalt mit Wassermelone, Paprika & Rosenweihrauch ⑩ 32

HECHT mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle ⑩⑩⑩⑩ 39 / 44

SCHLEIE mit jungen Fisolen, Erdnuss & Knollenziest ⑩⑩⑩⑩⑩ 39 / 44

Marchfelder **ARTISCHOCKE** mit Entenei, Eierschwammerl & Wiener Caviar ⑩⑩⑩⑩ 49 (im Menü +9)

KALBS-BEUSCHEL mit gedämpftem Schnittlauch-Knödel ⑩⑩⑩⑩⑩ 19 / 26

GULASCH VOM ALMOCHSEN mit gebratener Semmel-Lauchroulade ⑩⑩⑩⑩ 22 / 28

Gefüllter Hamik **PAPRIKA** mit Paradeisern & roter Petersilie ⑩ 34

Gebratener **WALLER** mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ⑩⑩ 44

STÖR mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ⑩⑩⑩⑩ 58 (im Menü +9)

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ⑩⑩⑩ 32

BEINFLEISCH mit Selleriekohl, Schwarzwurzel & Semmelkren ⑩⑩⑩ 39

LAMMSTELZE (gebraten mit Biss) mit Melanzani, jungen Trieben & Litschi Paradeisern ⑩⑩⑩ 39

MILCHFERKEL mit Steinpilzen, weißem Pfirsich & Olivenkraut ⑩⑩⑩ 44

„**PAPARIKAHENDL**“ mit Sungold, Ananaskirschen & Butternockerl ⑩⑩⑩⑩
für 2 Personen – pro Person 42

AFFINIERTER KÄSE aus unserer **MEIEREI** ⑩

POMELO mit Kokos & Schönbrunner Zitronat Zitrone ⑩ 20

ERDBEER Vielfalt mit Pfirsich, Calamansi & Duftrosen ⑩⑩⑩ 22

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ⑩⑩⑩ 22

MOHNNUDELN mit Zwetschkenröster-Eis ⑩⑩⑩ 20

KAPUZINERBLÜTE mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ⑩⑩⑩⑩ 22

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ⑩⑩⑩ 20

ALLERGENINFORMATION

⑩–Glutenhaltiges Getreide / ⑪–Krebstiere / ⑫–Eier / ⑬–Fisch / ⑭–Erdnuss / ⑮–Soja / ⑯–Milch
⑰–Schalenfrüchte / ⑱–Sellerie / ⑲–Senf / ⑳–Sesam / ㉑–Sulfite / ㉒–Lupinien / ㉓–Weichtiere

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 98
mit Käse und /oder Dessert

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 115
mit Käse und Dessert