

MENÜ

REINANKE

Reinanke mit jungen Erbsen, Kamille & Meerfenchel ②③
2015 Welschriesling „Prantner“, Straka / Rechnitz

oder

KRAUTHÄUPTEL

Grazer Krauthäuptel mit Mispel, Mönchsbart & Limquats ④
2015 Sauvignon Blanc „Cosmas“, Kornell / Siebeneich – Südtirol

|

FLUSSKREBSE

Flusskrebse mit Melanzani, Kokos & Schönbrunner Zitronenblatt ④⑤⑥⑦⑧
2014 Weissburgunder „Leithaberg“, G. Heinrich / Gols

oder

ARTISCHOCKE & MELONE

Artischocke & Melone mit Heiligenkraut & Krenblatt ③④
2015 Albillo Real „Pies Descalzos“ Bodega Marañones / Madrid

|

SCHLEIE

Schleie mit jungen Fisolen, Erdnuss & Knollenziest ③④⑤⑥⑦
2012 Blanco „K“ (Dona Blanco, Palomino), Bodega Y Viñedos Akilia / Bierzo

oder

AMUR

Amur Karpfen mit Kochsalat, Haferwurzel & Dill ③④⑤
2014 Mâcon- Villages, Domaine Valette / Burgund

|

NIERE

Ziegenkitz Niere mit jungem Kohlrabi & persischer Limette ③④
2007 Ex Vero III „Spätfüllung“, Werlitsch / Glanz

oder

WILDER LATTICH

Wilder Lattich mit jungem Mais, Kalbshaxl & Eierschwammerl ③④
2007 Riesling „Bruck“ Smaragd, J. Högl / Viessling

|

POGUSCH LAMM

Pogusch Lamm mit Zucchini, grünen Paradeisern & Monarde ③④
2011 Saxeolum (Syrah), Louis Chèze / Coteaux de Seyssuel – Rhône

oder

REHRAGOUT

Rehragout mit Schrot, Brokkoli & Schwarznessel ④⑤⑥
2009 Weinand´s (CS,CF,M,SY,BF), Martin Weinand & Feiler Artinger / Rust

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ③

2016 Apfel Eiswein, PUR-Familie Mahrer / Sierndorf

oder

ERFRISCHUNG

Frischkäse mit Rhabarber & Steinklee ③④⑤
NV Sake Junmai Daiginjo „Turtle Red“, Ikekame / Fukuoka

|

KAPUZINERBLÜTE

Kapuzinerblüte mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ④⑤⑥⑦
NV Méthode Ancestrale „Ali Boit Boit et les 40 Buveurs“, Paquet et Moret / Burgund

oder

HIMBEEREN & WIENER FEIGEN

Himbeeren & Wiener Feigen mit Heiden & Ananas Salbei ③④
NV Vieux Macvin du Jura, J.F. Ganévat / Jura

MITTAG IM STEIRERBECK

JUNGE KAROTTEN mit Fenchel, Kokos & Reinanke ③④⑤ 32

ZUCCHINI & DINKEL Keimlinge mit Orangenblüte, Pistazie & gebeiztem Dotter ④⑤⑥⑦⑧⑨ 29

Schwarzauer BERGFÖRELLE mit Melone, Gurke & gebleichtem Erbsen-Spargel ③④ 32

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ④⑤⑥ 32

Mariazeller SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ③④ 36

ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ④⑤⑥⑦⑧ 16

|

Gedämpfter Attersee HECHT mit Bohnen, Mairüben & Basilikum ③④⑤ 36

KOCHSALAT mit Meyer Zitrone, Erdäpfel & Wiener Caviar ③④⑤⑥ 44 (im Menü +6)

KALBSHIRN mit Schwarzwurzel, Paradeispaprika & Mispelkern ③④ 32

GULASCH VOM ALMOCHSEN mit gebratener Semmel-Lauchroulade ④⑤⑥⑦ 22 / 28

KALBS-BEUSCHEL mit gedämpftem Schnittlauch-Knödel ④⑤⑥⑦⑧ 19 / 26

ZANDER mit Fenchel, Pericon & Schönbrunner Calamansi ③④⑤ 36 / 42

PERLFISCH mit Kohlrabi, Stachelbeer, Haselnuß & Pfefferblatt ③④⑤⑥ 36 / 42

|

ROSA BIANCA Melanzani mit Vanille, Paprika & Eiskraut ③④⑤ 32

Gebratener WALLER mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ③④ 42

Glacierter STÖR mit jungen Artischocken, Physalis & Olivenkraut ③④⑤⑥⑦ 44

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ④⑤⑥ 32

MILCHFERKEL mit Sellerie, Birne & Eukalyptus ③④⑤ 42

Schneebergland ENTE mit Heu, Powidl & Blattkohl ④⑤⑥⑦ 42

MILCHKALB STELZE mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ③④⑤ 39

Geschmorte ZIEGENKITZ SCHULTER mit Grünspargel, Hopfensprossen & Rhabarber ③④⑤
für 2 Personen (55 Min.) pro Person 44

|

AFFINIERTER KÄSE aus unserer MEIEREI ③

|

ERDBEEREN mit Pelargonie, Gurke & Kletzen ④⑤⑥⑦ 20

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ③④⑤ 22

MOHNNUEDELN mit Zwetschkenröster-Eis ③④⑤ 20

ROTER MOND Apfel & schwarze Nuß mit Gewürz Amaranth ③④ 20

Knusprige FRITTATEN mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ④⑤⑥ 20

SONNENBLUMEN KERN-SOUFFLÉ mit Essigkirschen, Minzstrauch
& Sauermilch Eis ④⑤⑥ 24

(25 Minuten)

ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑤–Krebstiere / ⑥–Eier / ⑦–Fisch / ⑧–Erdnuss / ⑨–Soja / ⑩–Milch ⑪–
Schalenfrüchte / ⑫–Sellerie / ⑬–Senf / ⑭–Sesam / ⑮–Sulfite / ⑯–Lupinien / ⑰–Weichtiere

6-GANG-MENÜ 142

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

7-GANG-MENÜ 152

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

S

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 95

mit Käse und/oder Dessert

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 105

mit Käse und Dessert

S