

MENÜ

SPINAT & YACON

Spinat Salat mit Yacon, Zwetschke & Sesam ⑥⑨
2016 Mondeuse „Cellier des Pauvres“, Marie & Florian Curtet / Savoie

oder

TIGERFORELLE

Rüben Vielfalt mit Tigerforelle & Eukalyptus ⑩
2016 Albariño „Balado“, Zarate / Rias Baixas - Spanien

|

IGELSTACHELBART

Igelstachelbart mit Albina Rübe, Polenta & weißer Alba Trüffel ⑩①
2016 Welschriesling „Saybritz“, Weninger / Horitschon

oder

TOPINAMBUR

Topinambur mit Waldpilzen, Steckrübe & grünen Mandeln ⑩①
2015 Furmint, Jásdi / Csopak - Balatonüred

|

AMUR

Amur Karpfen mit Kochsalat, Haferwurzel & Dill ⑩⑩①
2015 Bourgogne-Coulanges la Vineuse „Chanvan“, Vini Viti Vinci - Nicolas Vauthier / Burgund

oder

SCHLEIE

Schleie mit Kerbelwurzel, Apfelpaprika & Uhudler ⑩⑩①
2009 Grüner Veltliner „Wösendorfer Hochrain“, Peter Veyder-Malberg / Viessling - Wachau

|

KRIM ZWIEBEL

Krim Zwiebel mit Erdäpfel, Endivien & Bucheckern ⑩①
2015 Tabula Rasa (GG, GB, Carignan Blanc, Macabeu), Domaine des Enfants / Roussillon

oder

ROMANESCO & KARFIOL

Romanesco & Karfiol mit Kalbskutteln, Persischer Limette & Zitronenkraut ⑩①①
2011 Sauvignon Blanc „Graf- Spätfüllung“, Sepp Muster / Schlossberg

|

TAUBE

Taube mit Sauerklee Wurzel, Petit Posy & Topaz Apfel ⑩①
2013 Cabernet Franc „Cuvée Madeline“, Pearl Morissette / Twenty Mile Bench - Kanada

oder

WILDHASE

Wildhase mit Bohnen, wildem Brokkoli & Soave Chili ⑩①①①
2012 Blaufränkisch „Rusterberg“, Rosi Schuster / St. Margarethen

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ⑩

NV Old Harvest „medium dry“, Ximénez-Spinola / Jerez de la Frontera

oder

ROTER MOND

Roter Mond & Granatapfel mit Roseneibisch & Anis ⑩⑩⑩
2017 Bambule „Pet Nat“ (PN), Judith Beck / Gols

|

GÖTTERFRUCHT

Götterfrucht mit Espresso, Marsala & Tonkabohne ⑩⑩⑩①①
10 Years Old Verdelho „Reserva Velha“, Barbeito / Câmara de Lobos

oder

POMPOEN & LITTLE BUDDHA

Pompoen Kürbis & Little Buddha Physalis mit Bitterorangen ⑩⑩⑩
2001 Riesling „Köwericher Laurentiuslay“ Auslese, Hoffmann- Simon / Piesport - Mosel

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 ①②③④ 36

BITTERSALATE mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ③④⑤ 34

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ④⑤⑥ 34

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ③④ 38

SPINAT SALAT mit Yacon, Zwetschke & Sesam ③④ 28

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

KOHLGEWÄCHSE mit Gerste, Chipotle Chili & Schönbrunner Limette ④⑤⑥ 32

FLUSSKREBSE mit Fenchel, Radicchio Tardivo & Kernöl ③④⑤⑥⑦ 44 (im Menü +6)

ATTERSEE HECHT mit Federkohl, Holunder & Meyer Zitrone ③④⑤⑥ 39 / 44

Weinviertler **FASAN** mit Salzzitronen Zwiebel, Mangold & Litschi Paradeiser ③④ 39

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

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

Gefüllter Hamik **PAPRIKA** mit Paradeisern & roter Petersilie ③ 34

WALLER „Gulasch“ mit Schönbrunner Calamansi, Mispeln & Kamut ④⑤⑥⑦ 44

STÖR mit Spitzkraut, Schwarzwurzeln & Bohnenkraut ③④⑤
für 2 Personen – pro Person 52 (im Menü +6)

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ④⑤⑥ 32

KALBSNIERE mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn ③④ 42

REHBOCK mit Purple Sun Karotte, schwarzer Nuss & Stachelbeere ④⑤ 46

LAMMSCHULTER & HAXL mit Kamille, Goldrübe & Kohl ⑥⑦⑧
für 2 Personen – pro Person 42

WILDENTE mit Grünkohl, Heiden, Kürbis & Salzringlotte ③④
für 2 Personen – pro Person 46

AFFINIERTER KÄSE aus unserer **MEIEREI** ③

STACHELBEEREN mit Heiden, Bergamotte & Minze ③④ 22

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ④⑤⑥ 22

MOHNNUEDELN mit Zwetschkenröster-Eis ④⑤⑥ 20

FORELLEN BIRNE mit Preiselbeer, Waldstaude & Minzstrauch ④⑤⑥ 22

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

SCHÖNBRUNNER ZITRUSFRÜCHTE mit Kakao & junger Kokosnuss ③④ 22

ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑥–Krebstiere / ③–Eier / ⑤–Fisch / ⑦–Erdnuss / ⑧–Soja / ②–Milch
⑨–Schalenfrüchte / ①–Sellerie / ⑩–Senf / ④–Sesam / ⑤–Sulfite / ⑥–Lupinien / ⑦–Weichtiere

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

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 115
mit Käse und Dessert