

MENÜ

BITTERSALATE

Bittersalate mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ©①②
2015 Alvarinho „Granito Cru“, Luis Seabra / Vinho Verde - Portugal

oder

KNOLLESELLERIE

Knollensellerie mit Orangenblüte, Kapern & Topaz Apfel ©①②
2014 Welschriesling „Pretschnigg“, Gross / Ratsch

|

KERBELWURZEL

Kerbelwurzel mit Périgord Trüffel, Brokkoli & Sauerspargel ©
2013 Sauvignon Blanc „Reserve“, L. Hiedler / Langenlois

oder

GRÜNKOHL

Grünkohl mit Kürbis, Leistlingen & Wiener Caviar ©©
2015 Roter Veltliner „Terrassen 1979“, Anna & Martin Arndorfer / Strass

|

SCHLEIE

Schleie mit jungen Fisolen, Erdnuss & Knollenziest ©©③④⑤
2010 Ex Vero II (SB,MO), Werlitsch / Leutschach

oder

AMUR

Amur Karpfen mit Chicorée, Topinambur & Macadamia Nuss ©③④⑤⑥
2014 Maçon-Chaintré „Vieilles Vignes“, Domaine Valette / Burgund

|

ZWIEBEL

„Süßer von der Krim“ mit Spinat, Kalbsschlepp & Mispeln ©③④⑤
2012 Grüner Veltliner Steirereck-Abfüllung „oxidativ“, Geyerhof / Oberfucha

oder

PUNTARELLE

Bohnen Eintopf mit Puntarelle, Hagebutten, Yacon & Pistazie ©③④⑤
NV DreiHops India Pale Ale „I ai I pi: I ai I mandarina“, Erzbergbräu / Eisenerz

|

REHKITZ

Rehkitz mit jungen Artischocken & geflammtem Kochsalat ©①
2012 Chinon „La Diabliesse“, Domaine de Coulaine / Loire

oder

WILDHASE

Wildhase mit Herbsttrompeten, Federkohl & Berberitzen ©①
2011 Blaufränkisch „Marienthal“, Prieler / Schützen am Gebirge

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ©

NV Macvin du Jura (Cuvée ´11, ´12, ´13, ´15), Domaine Label / Jura

oder

ERFRISCHUNG

Pomelo mit Kokos & Schönbrunner Zitronat Zitrone ©
NV Steirereck Limoncello

|

FORELLEN BIRNE

Forellen Birne mit Fichtenwipferl, Pastinake & Roseneibisch ©③④
2002 Riesling „Ürziger Würzgarten“ Auslese***, Jos. Christoffel jr. / Ürzig - Mosel

oder

COX ORANGE

Cox Orange Apfel mit Kamille, Canihua & Salzmarille ©
1988 Rivesaltes „28ans d'élevage en barrique“, Parcè Frères / Roussillon

MITTAG IM STEIRERECK

RÄUCHERAAL mit Winter Karotten, Schwarzkohl & Meyer Zitrone ©③④⑤ 36

ZUCCHINI & DINKEL Keimlinge mit Orangenblüte, Pistazie & gebeiztem Dotter ©③④⑤⑥⑦ 29

Schwarzauer **BERGFORELLE** mit Melone, Gurke & gebleichtem Erbsen-Spargel ©③ 32

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ©①② 32

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ©③ 36

ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ©③④⑤⑥ 16

|

FLUSSKREBSE Flusskrebse mit Melanzani, Kokos & Schönbrunner Zitronenblatt ©③④⑤ 38

PUNTARELLE mit Butternuss Kürbis, Entenhals & Weinraute ©③④⑤ 32

REHHERZ mit Getreide, Stockschwamm & Pilzkraut ©③④⑤ 34

GULASCH VOM ALMOCHSEN mit gebratener Semmel-Lauchroulade ©③④⑤ 22 / 28

REHKITZ BEUSCHEL mit Käferbohnen Studel & wildem Brokkoli ©③④⑤⑥ 19 / 26

ZANDER mit Bohnen, Spitzkraut & Wasserblatt ©③④ 36 / 42

PERLFISCH mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ©③④ 36 / 42

|

FORONO Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister © 34

Gebatener **WALLER** mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ©③ 42

STÖR mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ©③④⑤ 49 (im Menü +6)

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ©③④ 32

WILDENTE mit rotem Spitzkraut, Uhudler & Physalis ©④ 44

MILCHKALB STELZE mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ©③④ 39

KALBS-HERZBRIES mit Romanesco, Schopftintlingen & Knollenziest ©③④ 44

DUROC Schweinsschopf mit Mangoldwurzel, Dinkel & Kohlrabi ©③④⑤
für 2 Personen (55 Min.) pro Person 42

|

AFFINIERTER KÄSE aus unserer MEIEREI ©

|

ROTER MOND Apfel & schwarze Nuß mit Gewürz Amaranth ©③ 20

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ©③④ 22

MOHNNUEDELN mit Zwetschkenröster-Eis ©③④ 20

KAPUZINERBLÜTE mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ©③④⑤ 20

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ©③④ 20

HUCKLEBERRY SOUFLÉ mit Isabella Trauben & Sesam ©③④ 24
(25 Minuten)

ALLERGENINFORMATION

©–Glutenhaltiges Getreide / ③–Krebstiere / ④–Eier / ⑤–Fisch / ⑥–Erdnuss / ⑦–Soja / ⑧–Milch ⑨–
Schalenfrüchte / ①–Sellerie / ②–Senf / ⑩–Sesam / ⑪–Sulfite / ⑫–Lupinien / ⑬–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 110

mit Käse und Dessert

S