

MENÜ

SUPERSCHMELZ

Superschmelz Kohlrabi mit Zitronat Albedo, Eiskraut & grünen Mandeln [Ⓜ]
2016 Olsaszrling, Wachter-Wiesler / Deutsch-Schützen - Südburgenland

oder

REINANKE

Reinanke mit Kokos, Fenchel Pollen & Ampfer ^{ⓂⓃ}
2015 Zierfandler „Muschelkalk“, J. Gebeshuber / Gumpoldskirchen - Thermenregion

|

GRÜNSPARGEL

Grünpargel mit Mispeln, Felderbse & Hopfensprossen ^{ⓂⓃ}
2014 Le Jardin Lâ-Haut „Lieu-dit Altengarten“, Hubert et Heidi Hausherr / Elsass

oder

KARPFEN MILCH

Karpfen Milch mit Grünpargel, Bergamotte & Stachelbart [Ⓜ]
2015 Bourgogne Coulanges la Vineuse „Chanvan“, Nicolas Vauthier - Vini Viti Vinci / Burgund

|

SEESAIBLING

Seesaibling mit Blutorange, Quinoa & Dill ^{ⓂⓃⓄ}
2012 Ex Vero „Legoth“, Werlitsch - Ewald Tscheppe / Glanz - Süsteiermark

oder

HECHT

Hecht mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle ^{ⓂⓃⓄⓅ}
2014 Sylvaner Muschelkalk „GK“, Stefan Vetter / Gambach - Franken

|

WALDSTAUDE

Waldstaude mit Mangold, Buchenpilz, Stockschwamm & Holunder ^{ⓂⓃⓄⓅ}
2013 Grüner Veltliner „Schon-Alte Parzellen“, J. Högl / Viessling - Spitz

oder

PUNTARELLE

Bohnen Eintopf mit Puntarelle, Hagebutten, Yacon & Pistazie ^{ⓂⓃⓄⓅ}
2016 Trousseau de Messaglin, Domaine des Cavarodes - Etienne Thiebaud / Jura

|

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz mit Sonnenblumenkerne, Albina Rübe & Monarde ^{ⓂⓃ}
2012 Blaufränkisch „Oberer Wald“, E. Triebaumer / Rust

oder

TAUBE

Taube mit Forono Rübe, Schwarzwurzel & Kastanie ^{ⓂⓃ}
2011 Estate Pinot Noir, Cambridge Roads - Lance Redgwell / Martinborough - Neuseeland

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI [Ⓜ]

2017 Quittennektar, Winkler-Hermaden / Kapfenstein
&
2015 Espirito de Baga, Filipa Pato & William Wouters / Bairrada - Portugal

oder

KAPUZINERBLÜTE

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

|

FORELLEN BIRNE

Forellen Birne mit Fichtenwipferl, Pastinake & Roseneibisch ^{ⓂⓃⓄ}
2013 Moscatel de Bernabeleva „Cantocuerdas“, Bernabeleva / San Martin de Valdeiglesias / Madrid

oder

COX ORANGE

Cox Orange Apfel mit Kamille, Canihua & Salzmarille [Ⓜ]
2013 Pedro Ximenez „Uvas Pasificadas al Sol“, Ximénez-Spinola / Carretera Jerez - Las Tablas

MITTAG IM STEIRERECK

RÄUCHERAAL mit Winter Karotten, Schwarzkohl & Meyer Zitrone ^{ⓂⓃⓄⓅ} 36

BITTERSALATE mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ^{ⓂⓃⓄ} 32

Schwarzauer **BERGFORELLE** mit Melone, Gurke & gebleichtem Erbsen-Spargel ^{ⓂⓃ} 32

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ^{ⓂⓃⓄ} 32

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ^{ⓂⓃ} 36

ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ^{ⓂⓃⓄⓅ} 16

|

AMUR KARPfen mit Chicorée, Topinambur & Macadamia Nuss ^{ⓂⓃⓄⓅⓆ} 32

PUNTARELLE mit Butternuss Kürbis, Entenhals & Weinraute ^{ⓂⓃⓄⓅ} 32

ZIEGENKITZ NIERE mit gelben Linsen, Goldrübe & Sanddorn ^{ⓂⓃⓄ} 34

GULASCH VOM ALMOCHSEN mit gebratener Semmel-Lauchroulade ^{ⓂⓃⓄⓅ} 22 / 28

KALBS-BEUSCHEL mit gedämpftem Schnittlauch-Knödel ^{ⓂⓃⓄⓅⓆ} 19 / 26

ZANDER mit Bohnen, Spitzkraut & Wasserblatt ^{ⓂⓃⓄ} 36 / 42

PERLFISCH mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ^{ⓂⓃⓄ} 36 / 42

|

FORONO Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister [Ⓜ] 34

Gebratener **WALLER** mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ^{ⓂⓃ} 42

STÖR mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ^{ⓂⓃⓄⓅ} 49 (im Menü +6)

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ^{ⓂⓃⓄ} 32

BEINFLEISCH mit Selleriekohl, Haferwurzel & Semmelkren ^{ⓂⓃⓄ} 39

MILCHKALBS SCHULTER mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ^{ⓂⓃⓄ} 42

LAMMSTELZE (gebraten mit Biss) mit Melanzani, Frühlingstrieben & Litschi Paradeisern ^{ⓂⓃⓄ} 39

DUROC Schweinsschopf mit Mangoldwurzel, Dinkel & Kohlrabi ^{ⓂⓃⓄⓅ}
für 2 Personen (55 Min.) pro Person 42

|

AFFINIERTER KÄSE aus unserer **MEIEREI** [Ⓜ]

POMELO mit Kokos & Schönbrunner Zitronat Zitrone [Ⓜ] 20

|

ROTER MOND Apfel & schwarze Nuß mit Gewürz Amaranth ^{ⓂⓃ} 20

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ^{ⓂⓃⓄ} 22

MOHNNUEDELN mit Zwetschkenröster-Eis ^{ⓂⓃⓄ} 20

KAPUZINERBLÜTE mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ^{ⓂⓃⓄⓅ} 20

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ^{ⓂⓃⓄ} 20

SCHOKOLADEN-PREISELBEER SOUFFLÉ mit Gin Dirndl & Fenchelpollen ^{ⓂⓃⓄ} 24
(25 Minuten)

ALLERGENINFORMATION

[Ⓜ]-Glutenhaltiges Getreide / [Ⓝ]-Krebstiere / [Ⓞ]-Eier / [Ⓟ]-Fisch / [Ⓠ]-Erdnuss / [Ⓡ]-Soja / [Ⓢ]-Milch
[Ⓣ]-Schalenfrüchte / [Ⓤ]-Sellerie / [Ⓥ]-Senf / [Ⓦ]-Sesam / [Ⓧ]-Sulfite / [Ⓨ]-Lupinien / [Ⓩ]-Weichtiere

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 95
mit Käse und /oder Dessert

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 110
mit Käse und Dessert

6-GANG-MENÜ 142
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

7-GANG-MENÜ 152
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

S

S