

# MENÜ

## LATTICH

Wilder Lattich & Brokkoli mit Marille & Leinsaat ©Ⓜ  
2016 Sylvaner, Weingut Schmitt / Flörsheim-Dalsheim - Rheinhessen

oder

## REINANKE

Reinanke mit Kokos, Fenchel Pollen & Ampfer ⒶⓂⓁ  
2015 Alvarinho „Granito Cru“, Luis Seabra Vinhos / Vinho Verde - Portugal

|

## KARPfen MILCH

Karpfen Milch mit Grünspargel, Bergamotte & Stachelbart ©  
2015 Weisser Schiefer „S“, Uwe Schiefer / Welgersdorf - Südburgenland

oder

## LAMMSCHOPF

Gebeizter Lammschopf mit Physalis, Apfelpaprika & Basilikum ⒶⓂⓁ  
2015 Gemischter Satz „Caroline“, Pranzegg - Martin Gojer / Bozen - Südtirol

|

## SEESAIBLING

Seesaibling mit Blutorange, Quinoa & Dill ©ⓂⓁ  
2011 Riesling „Wachstum Bodenstein“ Smaragd, Prager - Toni Bodenstein / Weissenkirchen - Wachau

oder

## HECHT

Hecht mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle ⒶⓂⓁ  
2014 Chardonnay „Combarrier“, Alexandre Jouveaux / Burgund

|

## WALDSTAUDE

Waldstaude mit Mangold, Buchenpilz, Stockschwamm & Holunder ⒶⓂⓁ  
NV Starkbier „Brew Secco“, Handbrauerei Forstner / Kalsdorf bei Graz

oder

## KLACHLN

Klachln mit Wiesenkerbel, schwarzem Kümmel & Waldmeister Ⓜ  
2012 Ex Vero III, Werlitsch- Ewald Tscheppe / Leutschach - Südsteiermark

|

## ZIEGENKITZ

Ziegenkitz mit Sonnenblumenkerne, Albina Rübe & Monarde ©Ⓜ  
2013 Cabernet Franc „Ranolder Vörös“, Jásdi / Csopak - Ungarn

oder

## REHBOCK

Rehbock mit Solo Spargel, Röstzwiebel & Krenblatt ⒶⓂⓁ  
2012 Muradella „Branco“, Quinta da Muradella / Monterrei - Galizien

|

## AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ©

2000 Moscato oxidativ „Bianchdùdù“, Bera Vittorio e Figli/ Piemont

oder

## KAPUZINERBLÜTE

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

|

## HERZKIRSCHEN

Herzkirschen mit Waldpilzen, Pistazien & Malz ⒶⓂ  
NV Tawny Port „10 Years old“, Graham's / Vila Nova de Gaia - Douro

oder

## ERDBEER

Erdbeer Vielfalt mit Pfirsich, Calamansi & Duftrosen ⒶⓂ  
2012 Rosenmuskateller Nr. 2 „Nouvelle Vague“ Trockenbeerenauslese, Kracher / Illmitz

**6-GANG-MENÜ** 142

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

**7-GANG-MENÜ** 152

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

# MITTAG IM STEIRERBECK

**RÄUCHERAAL** mit jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ①②③④ 36

**BITTERSALATE** mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ③④⑤ 32

Schwarzauer **BERGFORELLE** mit Melone, Gurke & gebleichtem Erbsen-Spargel ②③ 32

**WILDSCHWEIN-KOPF** mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ①④⑤ 32

**SAIBLING** im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ②③ 36

**ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE** mit Leberknödel, Grießnockerl,  
Milzschnitte & Grammelstangerl ①②③④⑤ 16

**AMUR KARPEN** mit Chicorée, Topinambur & Macadamia Nuss ①②③④⑤ 32

**SOMMERKÜRBIS** mit Eierschwammerl, Mais & Milchferkel Schlepp ③④⑤ 32

**ZIEGENKITZ NIERE** mit gelben Linsen, Goldrübe & Sanddorn ①②③ 34

**GULASCH VOM ALMOCHSEN** mit gebratener Semmel-Lauchroulade ①②③④ 22 / 28

**KALBS-BEUSCHEL** mit gedämpftem Schnittlauch-Knödel ①②③④⑤ 19 / 26

**ZANDER** mit Bohnen, Spitzkraut & Fetter Henne ②③④ 36 / 42

**PERLFISCH** mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ②③④ 36 / 42

**FORONO** Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister ③ 34

Gebratener **WALLER** mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ②③ 42

**STÖR** mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ②③④⑤ 49 (im Menü +6)

**WIENER SCHNITZEL** vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ①②③ 32

**BEINFLEISCH** mit Selleriekohl, Schwarzwurzel & Semmelkren ②③④ 39

**MILCHKALBS SCHULTER** mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ③④⑤ 42

**LAMMSTELZE** (gebraten mit Biss) mit Melanzani, Frühlingstrieben & Litschi Paradeisern ③④⑤ 39

Schneebergland **ENTE** mit Solo Spargel, Rhabarber & Mohn ①②③④  
für 2 Personen pro Person 42

**AFFINIERTER KÄSE** aus unserer **MEIEREI** ③

**POMELO** mit Kokos & Schönbrunner Zitronat Zitrone ③ 20

**BIRNE & ERBSE** mit jungen Erbsen, Pelargonie & Trappisten Bier ②③④ 20

**JAVA KAFFEE** mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ①②③ 22

**MOHNNUDELN** mit Zwetschkenröster-Eis ①②③ 20

**KAPUZINERBLÜTE** mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ①②③④ 20

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ②③④ 20

**SCHOKOLADEN-PREISELBEER SOUFFLÉ** mit Gin Dirndl & Fenchelpollen ①②③ 24  
(25 Minuten)

## ALLERGENINFORMATION

①–Glutenhaltiges Getreide / ②–Krebstiere / ③–Eier / ④–Fisch / ⑤–Erdnuss / ⑥–Soja / ⑦–Milch  
⑧–Schalenfrüchte / ⑨–Sellerie / ⑩–Senf / ⑪–Sesam / ⑫–Sulfite / ⑬–Lupinien / ⑭–Weichtiere

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

**MITTAGS-MENÜ 5-GANG** 110  
mit Käse und Dessert