

MENÜ

BITTERSALATE

Bittersalate mit Bouchof Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ①②③
2016 Roussette de Savoie „Cellier des Pauvres“, Maria & Florian Curtet / Savoie

oder

KNOLLESELLERIE

Knollensellerie mit Orangenblüte, Kapern & Topaz Apfel ①②③
2013 Alte Reben (WR,WB), Straka / Rechnitz

|

IGELSTACHELBART

Igelstachelbart mit Albina Rübe, Polenta & weisser Alba Trüffel ①②
gerne auch etwas mehr + 18
2015 Missatge en una Ampolla (Macabeu), Vinyeró Amós Bañeres / Penedès

oder

GRÜNKOHL

Grünkohl mit Kürbis, Leistlingen & Wiener Caviar ②③
2015 Vouvray „Le Clos“, Vincent Carême / Loire

|

SCHLEIE

Schleie mit jungen Fisolen, Erdnuss & Knollenziest ②③④⑤⑥
2010 Tokaj Furmint „Project No. 1“, Moric feat. Homonna Attila / Tokaj

oder

AMUR

Amur Karpfen mit Chicorée, Topinambur & Macadamia Nuss ②③④⑤⑥
2009 Chardonnay „Cuvée R - Les Corvées sous Curon“, Domaine de la Tournelle / Jura

|

ZWIEBEL

„Süßer von der Krim“ mit Spinat, Kalbsschlepp & Mispeln ②③④⑤
2010 Grüner Veltliner Steirereck-Abfüllung „oxidativ“, Geyerhof / Oberfucha

oder

FASAN

Fasan mit Süßerdäpfeln, Eiszapfen & Mandarine ②③④
2004 Riesling „Hochrain“ Smaragd, Hirtzberger / Spitz

|

REHKITZ

Rehkitz mit jungen Artischocken & gebläutem Kochsalat ②③
2009 Barbaresco „Pajè“, Roagna / Castiglione Falletto - Piemont

oder

WILDHASE

Wildhase mit Herbsttrompeten, Federkohl & Berberitzen ②③
2005 Rioja „Vina Tondonia“ Reserva, Lopez de Heredia / Rioja

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ②

2016 Apfel-Eiswein, PUR - Apfelgut Mahrer / Sierndorf

oder

ERFRISCHUNG

Frischkäse mit Stachelbeer & Steinklee ②③④
NV Sake Junmai Daiginjo „Turtle Red“, Ikekame / Fukuoka - Japan

|

FORELLEN BIRNE

Forellen Birne mit Fichtenwipferl, Pastinake & Roseneibisch ②③④
1968 Rivesaltes ambré „47 ans d'élevage en barrique“, Parce Frères / Roussillon

oder

FESTIVAL KÜRBIS

Festival Kürbis mit Weinviertler Kiwi, Topfen & Holunder ②③④
2015 Moscatel de Bernabeleva „Cantocuerdas“, Bernabeleva / San Martin de Valdeiglesias - Madrid

MITTAG IM STEIRERECK

JUNGE KAROTTEN mit Fenchel, Kokos & Reinanke ②③④ 32

ZUCCHINI & DINKEL Keimlinge mit Orangenblüte, Pistazie & gebeiztem Dotter ②③④⑤⑥⑦ 29

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

WILDSCHWEIN-KOPF mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ②③④ 32

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

ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ②③④⑤⑥ 16

|

FLUSSKREBSE Flusskrebse mit Melanzani, Kokos & Schönbrunner Zitronenblatt ②③④⑤ 34

PUNTARELLE mit Butternuss Kürbis, Entenhals & Weinraute ②③④⑤ 32

REHHERZ mit Getreide, Stockschwamm & Pilzkraut ②③④⑤ 34

GULASCH VOM ALMOCHSEN mit gebratener Semmel-Lauchroulade ②③④⑤ 22 / 28

LAMM BEUSCHEL mit Käferbohnen Studel & wildem Brokkoli ②③④⑤⑥ 19 / 26

ZANDER mit Bohnen, Spitzkraut & Wasserblatt ②③④ 36 / 42

PERLFISCH mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ②③④ 36 / 42

|

FORONO Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister ② 34

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

Glacierter **STÖR** mit jungen Artischocken, Physalis & Olivenkraut ②③④⑤⑥ 44

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ②③④ 32

WILDENTE mit rotem Spitzkraut, Uhudler & Physalis ②③ 42

MILCHKALB STELZE mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ②③④ 39

KALBS-HERZBRIES mit Romanesco, Schopftintlingen & Knollenziest ②③④ 44

DUROC Schweinsschopf mit Mangoldwurzel, Dinkel & Kohlrabi ②③④⑤
für 2 Personen (55 Min.) pro Person 42

|

AFFINIERTER KÄSE aus unserer MEIEREI ②

|

ROTER MOND Apfel & schwarze Nuß mit Gewürz Amaranth ②③ 20

JAVA KAFFEE mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ②③④ 22

MOHNNUEDELN mit Zwetschkenröster-Eis ②③④ 20

KAPUZINERBLÜTE mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ②③④⑤ 20

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

HUCKLEBERRY SOUFLÉ mit Isabella Trauben & Sesam ②③④ 24
(25 Minuten)

ALLERGENINFORMATION

②-Getreide / ③-Krebstiere / ④-Eier / ⑤-Fisch / ⑥-Erdnuss / ⑦-Soja / ⑧-Milch / ⑨-Schalenfrüchte / ⑩-Sellerie / ⑪-Senf / ⑫-Sesam / ⑬-Sulfite / ⑭-Lupinien / ⑮-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