

MENÜ

GRÜNSPARGEL

Grünpargel mit Blaumohn, Marille & Vogerlsalat (A)(C)(L)(M)
2021 Roero Arneis, Valfaccenda / Piemont - Italien

oder

KOCHSALAT

Kochsalat mit Salz Zwetschken, Lachsforelle & Wiesenkerbel (D)(C)(L)
2021 Weissburgunder, J. Trapl / Stixneusiedl - Carnuntum

|

PUNTARELLE

Puntarelle mit Haselnuss, Curryblatt & Meyer Zitrone (C)(H)(L)(M)
2020 Welschriesling "Ried Ratschen", Krutzler / Deutsch-Schützen - Burgenland

oder

MELANZANI

Rosa Bianca Melanzani mit 'Mieze Schindler', Mairübe & Senfaromen (A)(C)(F)
2012 "121" (10 Jahre Hefelagerung), M. Altenburger / Jois - Burgenland

|

WALLER

Waller mit Bohnen, Mispeln & Calamansi (A)(D)(C)(L)(M)
2019 Rotgipfler "Student", J. Gebeshuber / Gumpoldskirchen - Thermenregion

oder

AAL

Räucheraal mit Albina Rübe, Melanzani & Meyer Zitronen (D)(C)(L)
2015 Sauvignon Blanc "Obegg" Reserve, Trummer / Spielfeld - Steiermark

|

ARTISCHOCKE

Junge Artischocke mit Bergamotte, Brennesseln & Hühner Einmach (A)(C)(C)(L)(M)
2018 Chardonnay "Les Combes", Domaine les Dolomies / Jura - Frankreich

oder

KOHLRABI

Kohlrabi mit Hafer, Renetten Äpfel & Petersilie (A)(C)(L)
1992 Weissburgunder, G. Heinrich / Gols - Burgenland

|

REHBOCK

Rehbock mit Solo Spargel, Giersch & Wacholder Wipferln (A)(C)(L)(M)
2014 Blaufränkisch „St. Margarethen“, Rosi Schuster / St. Margarethen - Burgenland

oder

TAUBE

Taube mit Schönbrunner Limquat, Fenchel & Stachelbeer (A)(C)(C)(L)(M)
2018 Mercurey „Les Vignes Blanches“, Frédéric Cossard / Burgund - Frankreich

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI (C)

2009 Grüner Veltliner „Lamm - Auslese“, Bründlmayer / Langenlois - Kamptal

oder

ERFRISCHUNG

Geeister Schaf- & Ziegenmilch Joghurt mit Gin Dirndl & Schönbrunner Grapefruit (A)(C)(C)
NV Sake Arborio "Junmai Namagenshu", SAKE.WIEN Kura / Wien

|

BITTERORANGE & BITTERSCHOKOLADE

Bitterorange & Bitterschokolade mit Holunder & Topinambur (A)(C)(C)
2021 Piece of Cake (Alibernet), 7Radku / Slowakei

oder

HERZKIRSCHEN

Herzkirschen mit Sauerklee, Zartbitter Schokolade & Waldmeister (A)(C)(C)
2022 Lambrusco di Sorbara "Rimosso", Cantina della Volta / Emilia-Romagna - Italien

6-GANG-MENÜ 205

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +95

7-GANG-MENÜ 225

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +105

MITTAG IM STEIRERBECK

KOCHSALAT mit Salz Zwetschken, Lachsforelle & Wiesenkerbel ⑩⑩① 39

GRÜNSPARGEL mit Blaumohn, Marille & Vogerlsalat ⑩⑩①① 42

SAIBLING im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑩ 46

JUNGER SELLERIE mit Sommer Portulak, Walnussblatt & Rosenweihrauch ⑩⑩① 39

Altwiener **HOCHZEITS SUPPE** mit Leberknödel, Grießnockerl,
Milzschnitte & Grammelstangerl ⑩⑩①①① 24

Rosa Bianca **MELANZANI** mit 'Mieze Schindler', Mairübe & Senfaromen ⑩⑩① 39

CAVIAR & LINSEN mit Banane & Speck ⑩①① 65 (im Menü +15)

Junge **ARTISCHOCKE** mit Bergamotte, Brennesseln & Hühner Einmach ⑩⑩①①① 42

WALLER mit Bohnen, Mispeln & Calamansi ⑩⑩①①① 46

KALBSBEUSCHEL mit Schnittlauch-Knödel & Majoran ⑩⑩①①①① 32

GULASCH vom Almoachsen mit gebratener Semmel-Lauchschnitte ⑩⑩①① 32

LAUCHHERZ mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille ⑩⑩①①① 44

PERLFISCH mit Solo Spargel, Kokos, Rhabarber & Verbene ⑩⑩①①① 52

STÖR mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon ⑩①①①①① 56 (im Menü +6)

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ⑩⑩① 42

PAPRIKA HENDL mit Butternockerl, Fenchel & Wiesenkerbel ⑩⑩①① 48

REHBOCK mit Solo Spargel, Giersch & Wacholder Wipferln ⑩⑩①① 58

KALBSHERZ & NIERE mit wildem Brokoli, Puntarelle & Sanddorn ⑩①①① 58

SCHULTERBLATT vom Milchkalb mit Tatsoi & Schönbrunner Kumquat ⑩⑩①①①①①①
für 2 Personen – pro Person 56

AFFINIERTER KÄSE aus unserer MEIEREI ⑩

Geeister **SCHAF- & ZIEGENMILCH JOGHURT** mit Gin Dirndl
& Schönbrunner Grapefruit ⑩⑩① 20

HERZKIRSCHEN mit Sauerklee, Zartbitter Schokolade & Waldmeister ⑩⑩① 24

ALEXANDER LUCAS Birne mit Bienenwachs, Molke & Heiden ⑩⑩ 24

BITTERORANGE & BITTERSCHOKOLADE mit Holunder & Topinambur ⑩⑩① 24

ZWETSCHKE & ARTISCHOCKE mit Kapuzinerblüte & Kakao ⑩⑩① 24

Knusprige **FRITTATEN** mit Mispeln, Veilchen & Mispelkern-Eis ⑩⑩① 24

MOHNNUEDELN mit Zwetschkenröster-Eis ⑩⑩① 26

ALLERGENINFORMATION

⑩ – Glutenhaltiges Getreide / ⑪ – Krebstiere / ⑫ – Eier / ⑬ – Fisch / ⑭ – Erdnuss / ⑮ – Soja / ⑯ – Milch
⑰ – Schalenfrüchte / ⑱ – Sellerie / ⑲ – Senf / ⑳ – Sesam / ㉑ – Sulfite / ㉒ – Lupinien / ㉓ – Weichtiere

MITTAGS-MENÜ 4-GANG 135

mit Käse und /oder Dessert

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +75

MITTAGS-MENÜ 5-GANG 155

mit Käse und Dessert

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +88

GEDECK 9,5