

# À LA CARTE

## AAL

Räucheraal mit jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ⑩⑪⑫⑬ 39

## BERGFORELLE

Schwarzauer Bergforelle mit Melone, Gurken & gebleichtem Erbsen-Spargel ⑩⑪ 38

## SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑪ 42

## KÜRBISGEWÄCHSE

Kürbisgewächse mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut ⑭ 36

## WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ⑭⑮⑯ 36

## MELANZANI

Melanzani Vielfalt mit Wassermelone, Paprika & Rosenweihrauch ⑰ 36

## HECHT

Hecht mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle ⑰⑱⑲⑳ 44

## PARADEISER

Paradeiser mit Herzmuscheln, Risina Bohnen & Ysop ⑰⑱⑲⑳ 38

## ARTISCHOCKE

Marchfelder Artischocke mit Entenei, Eierschwammerl & Wiener Caviar ⑳㉑㉒㉓ 55

## PAPRIKA

Gefüllter Hamik Paprika mit Paradeisern & roter Petersilie ㉔ 38

## WALLER

Gebratener Waller mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ㉔㉕㉖ 49

## SCHLEIE

Schleie mit jungen Fisolen, Erdnuss & Knollenziest ㉔㉕㉖㉗ 49

## STÖR

Stör mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl'n & Artischocke ㉔㉕㉖㉗ 65

## BEINFLEISCH

Beinflfleisch mit Selleriekohl, Schwarzwurzel & Semmelkren ㉔㉕㉖ 44

## LAMMRÜCKEN

Pogusch Lammrücken mit Melanzani, jungen Trieben & Litschi Paradeisern ㉔㉕㉖㉗ 49

## MILCHFERKEL

Milchferkel mit Steinpilzen, weißem Pfirsich & Olivenkraut ㉔㉕㉖ 48

## PERLHUHN HAXL für 2 Personen

„Paprikahendl“ mit Sungold, Ananaskirschen & Butternockerl ㉔㉕ pro Person 44

(45 Min.)

## ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑤–Krebstiere / ⑥–Eier / ⑦–Fisch / ⑧–Erdnuss / ⑨–Soja / ⑩–Milch  
⑪–Schalenfrüchte / ⑬–Sellerie / ⑭–Senf / ⑮–Sesam / ⑯–Sulfite / ⑰–Lupinien / ⑱–Weichtiere