

À LA CARTE

JUNGE KAROTTEN

Junge Karotten mit Fenchel, Kokos & Reisanke ⑩⑪⑬ 34

BERGFORELLE

Schwarzauer Bergforelle mit Melone, Gurken & gebleichtem Erbsen-Spargel ⑩⑪ 36

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑪ 39

ZUCCHINI & DINKEL

Zucchini & Dinkel Keimlinge mit Orangenblüte, Pistazie & gebeiztem Dotter ①②③④⑤⑥⑦⑧ 34

WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ①②③ 34

FLUSSKREBSE

Flusskrebse mit Melanzani, Kokos & Schönbrunner Zitronenblatt ①②③④ 42

PERLFISCH

Perlfisch mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ⑩⑪⑫ 42

PUNTARELLE

Puntarelle mit Butternuss Kürbis, Entenhals & Weinraute ⑥⑦⑧ 38

REHHERZ

Rehherz mit Getreide, Stockschwamm & Pilzkraut ①②③④ 38

FORONO RÜBE

Forono Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister ⑩ 38

WALLER

Gebratener Waller mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ⑩⑪⑫ 48

ZANDER

Zander mit Bohnen, Spitzkraut & Wasserblatt ⑩⑪⑬ 48

STÖR

Glacierter Stör mit jungen Artischocken, Physalis & Olivenkraut ⑩⑪⑫⑬⑭ 52

WILDENTE

Wildente mit rotem Spitzkraut, Uhudler & Physalis ⑩⑪ 48

MILCHKALB

Milchkalb Stelze mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ⑩⑪⑬ 46

KALBS-HERZBRIES

Kalbs-Herzbries mit Romanesco, Schopftintlingen & Knollenziest ⑩⑪⑬ 48

DUROC für 2 Personen

Duroc Schweinsschopf mit Mangoldwurzel, Dinkel & Kohlrabi ⑩⑪⑫⑬ pro Person 48

(55 Min.)

ALLERGENINFORMATION

①–Glutenhaltiges Getreide / ②–Krebstiere / ③–Eier / ④–Fisch / ⑤–Erdnuss / ⑥–Soja / ⑦–Milch
⑧–Schalenfrüchte / ⑨–Sellerie / ⑭–Senf / ⑮–Sesam / ⑯–Sulfite / ⑰–Lupinien / ⑱–Weichtiere