

À LA CARTE

JUNGE KAROTTEN

Junge Karotten mit Fenchel, Kokos & Reisanke ⑩⑩① 34

BERGFORELLE

Schwarzauer Bergforelle mit Melone, Gurken & gebleichtem Erbsen-Spargel ⑩⑩ 36

SAIBLING

Mariazeller Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑩ 39

ZUCCHINI & DINKEL

Zucchini & Dinkel Keimlinge mit Orangenblüte, Pistazie & gebeiztem Dotter ⑩①②③④⑤⑥⑦⑧ 34

WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ⑩①② 34

HECHT

Gedämpfter Attersee Hecht mit Bohnen, Mairüben & Basilikum ⑩③① 42

PERLFISCH

Perlfisch mit Kohlrabi, Stachelbeer, Haselnuß & Pfefferblatt ⑩③④① 42

KOCHSALAT

Kochsalat mit Meyer Zitrone, Erdäpfel & Wiener Caviar ⑩③④① 48

KALBSHIRN

Kalbshirn mit Schwarzwurzel, Paradeispaprika & Mispelkern ①② 38

ROSA BIANCA

Rosa Bianca Melanzani mit Vanille, Paprika & Eiskraut ⑩③① 38

WALLER

Gebratener Waller mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ⑩③ 48

ZANDER

Zander mit Fenchel, Pericon & Schönbrunner Calamansi ⑩③① 48

STÖR

Glacierter Stör mit jungen Artischocken, Physalis & Olivenkraut ⑩③④①② 52

MILCHFERKEL

Milchferkel mit Sellerie, Birne & Eukalyptus ①②③ 48

ENTE

Schneebergland Ente mit Heu, Powidl & Blattkohl ⑩③④① 48

MILCHKALB

Milchkalb Stelze mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ⑩③① 46

ZIEGENKITZ für 2 Personen

Geschmortes Ziegenkitz mit Grünspargel, Hopfensprossen & Rhabarber ⑩③① pro Person 49
(55 Min.)

ALLERGENINFORMATION

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