

À LA CARTE

BITTERSALATE

Bittersalate mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ©©® 36

BERGFORELLE

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

SAIBLING

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

AAL

Räucheraal mit Winter Karotten, Schwarzkohl & Meyer Zitrone ©©©© 39

WILDSCHWEIN-KOPF

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

FLUSSKREBSE

Flusskrebse mit Melanzani, Kokos & Schönbrunner Zitronenblatt ©©©© 46

PERLFISCH

Perlfisch mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ©©® 42

PUNTARELLE

Puntarelle mit Butternuss Kürbis, Entenhals & Weinraute ©®© 38

REHHERZ

Rehherz mit Getreide, Stockschwamm & Pilzkraut ©©©© 38

FORONO RÜBE

Forono Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister © 38

WALLER

Gebatener Waller mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ©©® 48

ZANDER

Zander mit Bohnen, Spitzkraut & Wasserblatt ©©© 48

STÖR

Stör mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ©©®© 58

WILDENTE

Wildente mit rotem Spitzkraut, Uhudler & Physalis ©© 48

MILCHKALB

Milchkalb Stelze mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ©®© 46

KALBS-HERZBRIES

Kalbs-Herzbries mit Romanesco, Schopftintlingen & Knollenziest ©®© 48

DUROC für 2 Personen

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

(55 Min.)

ALLERGENINFORMATION

©–Glutenhaltiges Getreide / ®–Krebstiere / ©–Eier / ©–Fisch / ©–Erdnuss / ©–Soja / ©–Milch
©–Schalenfrüchte / ©–Sellerie / ©–Senf / ©–Sesam / ©–Sulfite / ©–Lupinien / ©–Weichtiere