

# MENÜ

## SPITZKRAUT

Spitzkraut mit Rehherz, Stachelbeeren & Verbene ①  
2017 Roter Veltliner „Terrassen 1979“, M. Arndorfer / Strass – Kamptal

oder

## SELLERIE

Junger Sellerie mit Sommer Portulak, Walnussblatt & Rosenweihrauch ③④⑤  
2016 Grüner Veltliner „Klostersatz“, Pichler-Krutzler / Oberloiben – Wachau

|

## FENCHEL

Fenchel mit Bergamotte, Hanf, Salzfeigen & Liebstöckel ④⑤  
2015 Reuilly (SB) „Orphée“, Les Poète – Guillaume Sorbe / Preuilly – Loire

oder

## BOHNEN

Bohnen Eintopf mit Weinbeeren, Räucherforelle & Dill ③④  
2012 Riesling „Achleiten“ Smaragd, Karl Stierschneider / Weissenkirchen – Wachau

|

## SCHLEIE

Schleie mit Grünkohl, Pastinake & Salzmarille ③④⑤  
2015 Neuburger „Golden Erd“, Erwin Tinhof / Eisenstadt

oder

## AAL

Neusiedlersee Aal mit Yacon, Makrut Limette & Erdnuss ③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩  
2014 Viré-Clessé „Quintaine“, Pierrette & Marc Guillemot-Michel / Clessé – Burgund

|

## PILZ BEUSCHEL

Pilz Beuschel mit Waldstaude & Pilzkraut ④⑤⑥⑦  
2017 Quevry (Veltlin), 7 Riadkov / Slovenská Republika

oder

## SOMMERKÜRBIS

Sommerkürbis mit Tafelspitz, Weinviertler Kiwi & Krenblatt ③④  
2016 Zierfandler „Ried Modler“, Johannes Gebeshuber / Gumpoldskirchen

|

## WILDHASE

Wildhase mit Leistlingen, Federkohl & Berberitzen ③④  
2012 Château le Puy „Emilien“, Francs- Côtes de Bordeaux

oder

## TAUBE

Taube mit Igelstachelbart, Apfel & Marchfelder Artischocken ④⑤⑥⑦⑧  
2015 Montecarrubo „Il Carrubo“, Vinding-Diers / Montecarrubo-Melilli – Sizilien

|

## AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ③

Vieux Macvin du Jura, Jean Francois Ganevat / Jura

oder

## ROTER MOND

Roter Mond & Granatapfel mit Roseneibisch & Anis ④⑤⑥  
NV Junmai Daiginjo „Honrye“, Brauerei Tedorigawa Yoshida / Ishikawa – Japan

|

## SOUFFLÉ

Gerstenmalz Soufflé mit Quitten, Physalis & Pericon ④⑤⑥  
1982 Rivesaltes „36 ans d' élevage en barrique“, Parcé Frères / Roussillon

oder

## GÖTTERFRUCHT

Götterfrucht mit Haselnüssen, Herbsttrompeten & Salzkaramell ④⑤⑥⑦  
2015 Sauvignon Blanc Beerenauslese, Hans Tschida / Illmitz

**6-GANG-MENÜ** 149

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +88

**7-GANG-MENÜ** 165

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +98

# À LA CARTE

## KOHLSPROSSEN & MUSCHELN

Kohlsprossen & Bouchot Muscheln mit Kürbis & Hot Lemon Chili ④④ 42

## TIGERFORELLE

Rüben Vielfalt mit Tigerforelle & Eukalyptus ④ 42

## SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ④④ 46

## AAL

Räucheraal mit jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ④④④④ 46

## WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ④④④④ 38

## ARTISCHOCKE & SELLERIE

Artischocke & Sellerie mit Stachelbeer & Herbsttrompeten ④ 42

## FLUSSKREBSE

Flusskrebse mit Paradeiser, Monarde & Olivenkraut ④④④④④ 58

## SCHLEIE

Schleie mit Grünkohl, Pastinake & Salzmarille ④④④ 46

## MELANZANI

Melanzani mit Holunder, Waldpilzen & Wasserblatt ④④④④ 42

## SCHLANGENBOHNEN & WALDPILZE

Schlangenbohnen & Waldpilze mit Myoga & Fleckerl ④④④④④④ 48

## KARPFEN

Holzkohle gegrillte Karpfen Ripperl mit Ananaskirschen & Ribisel Paradeiser ④④④④④ 52

## WALLER

Waller „Gulasch“ mit Schönbrunner Calamansi, Mispeln & Kamut ④④④④ 54

## STÖR

Stör mit Melanzani, Taglilien & Brunnenkresse ④④④④ 58

## REHBOCK

Rehbock mit Artischocken, Steinpilzen & Dulse ④④④④ 58

## KALBSNIERE

Kalbsniere mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn ④④ 52

## POGUSCH LAMM

Pogusch Lamm mit Kürbis Vielfalt, Mungbohnen & Pfirsich ④④④④ 52

**WACHTEL-STUBENKÜKEN-TAUBE** für 2 Personen  
mit Brokkoli & Pfefferoni ④④ pro Person 58

## ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ⑤–Krebstiere / ⑥–Eier / ⑦–Fisch / ⑧–Erdnuss / ⑨–Soja / ⑩–Milch  
⑪–Schalenfrüchte / ⑫–Sellerie / ⑬–Senf / ⑭–Sesam / ⑮–Sulfite / ⑯–Lupinien / ⑰–Weichtiere

GEDECK 7,5