

MENÜ

AMUR

Amur Karpfen mit Pfirsich, Kohlrabi & Johanniskraut ©④①④④
2017 Riesling „Heiligenstein“, Hirsch / Kammern – Kamptal

oder

KERBELWURZEL

Kerbelwurzel mit Bittersalaten, Blutorange & Waldmeister ④④④④
2019 Blanco „Rofe“ (Malvasia volcanico, Diego, Listán Blanco), Puro Rofe / Lanzarote

|

PUNTARELLE

Puntarelle mit Trompeten Eierschwammerl, Macadamia & Schönbrunner Yuzu ④④④
2017 Roter Veltliner „Terrassen 1979“, M. Arndorfer / Strass – Kamptal

oder

FENCHEL

Fenchel mit Bergamotte, Hanf, Salzfeigen & Liebstöckel ④④
2018 Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“, Tement / Berghausen – Steiermark

|

WALLER

Waller mit Schwarzwurzel, Grünkohl, Yuzu & Périgord Trüffel ④④④④
2017 Saumur Blanc (Chenin Blanc), Château Yvonne / Loire – Frankreich

oder

SCHLEIE

Schleie mit Albina Rübe, Mangold & Haselnuss ④④④④④
2015 Sgaminegg (SB,MO), Maria & Sepp Muster / Schlossberg – Steiermark

|

TOPINAMBUR

Topinambur mit Rindermark, Daumnidei & Litschi Paradeiser ④④④
2017 Zierfandler „Modler“, J. Gebeshuber / Gumpoldskirchen – Thermenregion

oder

BOHNEN

Bohnen Gulasch mit Marillen, Apfelpaprika & Malz ④④④
2016 El Bandito "The Dark Side" (Syrah), Testalonga – Craig Hawkins / Swartland – Südafrika

|

ENTE

Schneebergland Ente mit Zwetschke, Senfsaat, Castelfranco & Orangen Tagetes ④④④④④
2013 Blaufränkisch „Jagini“, Roland Velich, Hannes Schuster, Zagersdorf – Burgenland

oder

LAMM

Lammstelze mit Endivien Salat, Buddhas Hand, Salzringlotten & Rosmarinblüten ④④④
2017 Rosso di Montalcino, Podere Salicutti / Montalcino – Toskana

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ④

2011 Riesling „Achleiten“ Smaragd, Prager / Weissenkirchen – Wachau

oder

ZEDER

Geeiste Zeder mit Elsbeeren & Melisse ④④
Sloeerry Gin von Reisetbauer – Elsbeere – Zitrus

|

ALEXANDER LUCAS BIRNE

Alexander Lucas Birne mit Bienenwachs, Molke & Heiden ④④
2015 Beerenauslese (GV,TR,WR), E. Triebaumer / Rust

oder

GÖTTERFRUCHT

Götterfrucht mit Haselnüssen, Herbsttrompeten & Salzkaramell ④④④④
2013 Zweigelt – Süß "Steirereck Edition Vol. 8", Andert / Pamhagen – Burgenland

6-GANG-MENÜ 165

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +95

7-GANG-MENÜ 185

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +105

À LA CARTE

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm

ⓉⓈ 46

REINANKE

Reinanke & Caviar mit Joghurt, Melanzani & Zitronenblatt

ⓉⓈⓁⓂ 44

WALLERBAUCH

Wallerbauch mit Salzwetschke, Rettich & Rinderherz

Ⓣ 38

KERBELWURZEL

Kerbelwurzel mit Bittersalaten, Blutorange & Waldmeister

ⓂⓈⓈⓈ 38

FENCHEL

Fenchel mit Bergamotte, Hanf, Salzfeigen & Liebstöckel

ⓈⓈ 44

SCHLEIE

Schleie mit Albina Rübe, Mangold & Haselnuss

ⓉⓈⓁⓂⓂ 48

TOPINAMBUR

Topinambur mit Rindermark, Daumnidei & Litschi Paradeiser

ⓂⓈⓈ 44

LAUCHHERZ

Lauchherz mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille

ⓈⓂⓁⓂⓈ 44

KARPFEN

Holzkohle gegrillte Karpfen Ripperl mit Ananaskirschen & Ribisel Paradeiser

ⓉⓈⓈⓈⓁ 54

STÖR

Stör mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon

ⓉⓈⓈⓂⓁ 58

MILCHFERKEL

Milchferkel mit grünen Paradeiser, Lattich & Ribisel

ⓁⓂ 52

FASAN

Fasan mit Kohlsprossen, Maroni & Mandarine

ⓈⓂⓁⓈ 56

POGUSCH LAMM

Pogusch Lamm mit Brokkoli, Sanddorn & Curry

ⓈⓂⓁ 54

REHBOCK

Rehbock mit Saubohnen, Erdnuss & Pelargonien

ⓈⓈⓁⓈ 56

ALLERGENINFORMATION

Ⓜ – Glutenthaltiges Getreide / Ⓢ – Krebstiere / Ⓢ – Eier / Ⓣ – Fisch / Ⓢ – Erdnuss / Ⓢ – Soja / Ⓢ – Milch
Ⓜ – Schalenfrüchte / Ⓛ – Sellerie / Ⓜ – Senf / Ⓜ – Sesam / Ⓢ – Sulfite / Ⓢ – Lupinien / Ⓢ – Weichtiere