

MENÜ

FLUSSBARSCH

Flussbarsch mit Mispel, Erbsensprossen & Kichererbsen (D)(G)(L)(M)(N)
NV Junmai Daiginjo „Sekiya Gold“, ENTER.Sake, Nagoya - Japan

oder

KALBSZUNGE

Karotten Vielfalt mit Mandarine, Kalbszunge & Rettich (L)(G)(M)
2015 Super Granum (Hárslevelü, Furmint, Juhfark), Bött Frigyes / Slowakei

|

IGELSTACHELBART

Igelstachelbart mit Hafersterz, Albina Rübe & Perilla (A)(C)(G)(H)
2015 Neuburger „Brotschirm“, Matthias Resch / Wachau

oder

BROKKOLI & JUNGE ERBSEN

Brokkoli & junge Erbsen mit Marille & Chupetinho (A)(G)(H)(L)
2016 Cheverny „La Bodice“ (SB,CH), Hervé Villemade / Loire

|

SEESAIBLING

Seesaibling mit Blutorange, Quinoa & Dill (D)(F)(G)(L)
2012 Riesling „Setzberg“ Smaragd, F.J. Gritsch-Mauritiusshof / Spitz - Wachau

oder

ZANDER

Zander mit Sauerspargel & Sojabohnen (D)(F)(L)(M)
2015 Chardonnay „Les Combes“, Les Dolomies - Céline et Steve Gormally / Passenans - Jura

|

PILZ BEUSCHEL

Pilz Beuschel mit Waldstaude & Pilzkraut (A)(C)(G)(L)
2010 Grüner Veltliner „Oxidativ - Steirereck Edition Nr. 2“, Geyerhof / Oberfucha - Kremstal

oder

PUNTARELLE

Puntarelle & Hahnenkamm mit Kerbelwurzel & Litschi Paradeiser (C)
2015 La Souteronne (Gamay), Hervé Souhout / Arlebosc - Ardèche

|

LAMMSCHULTER

Lammschulter Blatt mit Kamille, Goldrüben & Kohl (F)(L)(N)
2012 Blaufränkisch „Leithaberg“, Erwin Tinhof / Eisenstadt

oder

OCHSENHERZ

Ochsenherz mit Kohlrabi, jungen Artischocken & Hanf (G)(L)
2014 Pinot Noir „Insoumis“, Mythopia - Hans-Peter Schmidt / Arbaz - Wallis

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI (C)

2008 Gelber Traminer „Noble Reserve“, Salomon / Stein a. d. Donau

oder

ROTER MOND

Roter Mond & Granatapfel mit Roseneibisch & Anis (A)(C)(G)
2012 Zweigelt „Schilfwein“, H. Tschida / Illmitz - Burgenland

|

MAIS

Mais mit Tamarillo, Pelargonie & Kapuziner Kresse (A)(C)(G)(H)
2013 Rumeni Muškát „Ekološko vino“, Korenika & Moškon / Slovenska Istra - Slowenien

oder

BISCHOFSMÜTZE

Bischofsmütze mit Calamansi, Schafmilchjoghurt & Einkorn (A)(C)(G)(H)
2001 Riesling „Köwericher Laurentiuslay“ Auslese, Hoffmann-Simon / Piesport - Mosel

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

SPINAT & YACON

Spinat Salat mit Yacon, Zwetschke & Sesam ⑩ 32

TIGERFORELLE

Rüben Vielfalt mit Tigerforelle & Eukalyptus ⑩ 36

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑩ 42

AAL

Räucheraal mit jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ⑩⑩⑩⑩ 42

WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ⑩⑩⑩ 36

ARTISCHOCKE & SELLERIE

Artischocke & Sellerie mit Stachelbeer & Herbsttrompeten ⑩ 38

PERLFISCH

Perlfisch mit Vogersalat, Eiszapfen & Kresse ⑩⑩⑩⑩⑩⑩ 44

SEESAIBLING

Seesaibling mit Blutorange, Quinoa & Dill ⑩⑩⑩⑩ 44

LAMMSCHOPF

Lammschopf mit Feigen, Paprika & Senf ⑩⑩ 42

PAPRIKA

Gefüllter Hamik Paprika mit Paradeisern & roter Petersilie ⑩ 38

HECHT

Attersee Hecht mit Albina Rübe, Chicorée & Macadamia Nuss ⑩⑩⑩⑩⑩ 48

WALLER

Waller „Gulasch“ mit Schönbrunner Calamansi, Mispeln & Kamut ⑩⑩⑩⑩ 49

STÖR für 2 Personen

Stör mit Spitzkraut, Schwarzwurzeln & Bohnenkraut ⑩⑩⑩ pro Person 58

WACHTEL

Wachtel mit Spitzmorcheln, Topinambur & Kaffee ⑩⑩⑩⑩ 52

POGUSCH LAMM

Lammrücken mit Canihua, Rosa Bianca Melanzani & Bärlauch ⑩⑩ 49

MILCHFERKEL für 2 Personen

Milchferkel Schulter mit Staudengemüse, Brennnesseln & Zwiebel Dashi ⑩⑩⑩ pro Person 49

SCHNEEBERGLAND ENTE für 2 Personen

Schneebergland Ente mit Samtfußrübling, Holunder & Lavendel ⑩⑩⑩ pro Person 52

ALLERGENINFORMATION

⑩–Glutenhaltiges Getreide / ⑪–Krebstiere / ⑫–Eier / ⑬–Fisch / ⑭–Erdnuss / ⑮–Soja / ⑯–Milch
⑰–Schalenfrüchte / ⑱–Sellerie / ⑲–Senf / ⑳–Sesam / ㉑–Sulfite / ㉒–Lupinien / ㉓–Weichtiere

GEDECK 7,5