

MENÜ

LATTICH

Wilder Lattich & Brokkoli mit Marille & Leinsaat ©Ⓜ
2016 Sylvaner, Weingut Schmitt / Flörsheim-Dalsheim - Rheinhessen

oder

REINANKE

Reinanke mit Kokos, Fenchel Pollen & Ampfer ⒶⓂⓁ
2015 Alvarinho „Granito Cru“, Luis Seabra Vinhos / Vinho Verde - Portugal

|

KARPfen MILCH

Karpfen Milch mit Grünspargel, Bergamotte & Stachelbart ©
2015 Weisser Schiefer „S“, Uwe Schiefer / Welgersdorf - Südburgenland

oder

LAMMSCHOPF

Gebeizter Lammschopf mit Physalis, Apfelpaprika & Basilikum ⒶⓂⓁ
2015 Gemischter Satz „Caroline“, Pranzegg - Martin Gojer / Bozen - Südtirol

|

SEESAIBLING

Seesaibling mit Blutorange, Quinoa & Dill ©ⓂⓁ
2011 Riesling „Wachstum Bodenstein“ Smaragd, Prager - Toni Bodenstein / Weissenkirchen - Wachau

oder

HECHT

Hecht mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle ⒶⓂⓁ
2014 Chardonnay „Combarrier“, Alexandre Jouveaux / Burgund

|

WALDSTAUDE

Waldstaude mit Mangold, Buchenpilz, Stockschwamm & Holunder ⒶⓂⓁ
NV Starkbier „Brew Secco“, Handbrauerei Forstner / Kalsdorf bei Graz

oder

KLACHLN

Klachln mit Wiesenkerbel, schwarzem Kümmel & Waldmeister Ⓜ
2012 Ex Vero III, Werlitsch- Ewald Tscheppe / Leutschach - Südsteiermark

|

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz mit Sonnenblumenkerne, Albina Rübe & Monarde ©Ⓜ
2013 Cabernet Franc „Ranolder Vörös“, Jásdi / Csopak - Ungarn

oder

REHBOCK

Rehbock mit Solo Spargel, Röstzwiebel & Krenblatt ⒶⓂⓁ
2012 Muradella „Branco“, Quinta da Muradella / Monterrei - Galizien

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ©

2000 Moscato oxidativ „Bianchdùdù“, Bera Vittorio e Figli/ Piemont

oder

KAPUZINERBLÜTE

Kapuzinerblüte mit Erdmandel, Holunderblüten & Baum Klee ⒶⓂⓁ
NV Sake Junmai Daiginjo „Turtle Red“, Ikekame / Fukuoka - Japan

|

HERZKIRSCHEN

Herzkirschen mit Waldpilzen, Pistazien & Malz ⒶⓂ
NV Tawny Port „10 Years old“, Graham's / Vila Nova de Gaia - Douro

oder

ERDBEER

Erdbeer Vielfalt mit Pfirsich, Calamansi & Duftrosen ⒶⓂ
2012 Rosenmuskateller Nr. 2 „Nouvelle Vague“ Trockenbeerenauslese, Kracher / Illmitz

6-GANG-MENÜ 142

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

7-GANG-MENÜ 152

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

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 jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ©©©© 39

WILDSCHWEIN-KOPF

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

AMUR

Amur Karpfen mit Chicorée, Topinambur & Macadamia Nuss ©©©©© 42

PERLFISCH

Perlfisch mit Paradeispaprika, Süßerdäpfel & Mandeln ©©© 42

SOMMERKÜRBIS

Sommerkürbis mit Eierschwammerl, Mais & Milchferkel Schlepp ©©© 38

ZIEGENKITZ NIERE

Ziegenkitz Niere mit gelben Linsen, Goldrübe & Sanddorn ©©© 38

FORONO RÜBE

Forono Rübe mit Hanf, Heurigen & Waldmeister © 38

WALLER

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

ZANDER

Zander mit Bohnen, Spitzkraut & Fetter Henne ©©© 48

STÖR

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

BEINFLEISCH

Beinflfleisch mit Selleriekohl, Schwarzwurzel & Semmelkren ©©© 44

LAMMRÜCKEN

Pogusch Lammrücken mit Melanzani, Frühlingstrieben & Litschi Paradeisern ©©© 49

SCHNEEBERGLAND ENTE für 2 Personen

Schneebergland Ente mit Solo Spargel, Rhabarber & Mohn ©©©© pro Person 48

MILCHKALB für 2 Personen

Geschmorte Milchkalb Schulter mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ©©© pro Person 49
(65 Min.)

ALLERGENINFORMATION

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