

# MENÜ

## SPINAT & YACON

Spinat Salat mit Yacon, Zwetschke & Sesam ⑤⑥  
2016 Mondeuse „Cellier des Pauvres“, Marie & Florian Curtet / Savoie

oder

## TIGERFORELLE

Rüben Vielfalt mit Tigerforelle & Eukalyptus ⑥  
2016 Albariño „Balado“, Zarate / Rias Baixas - Spanien

|

## IGELSTACHELBART

Igelstachelbart mit Albina Rübe, Polenta & weißer Alba Trüffel ⑥⑦  
2016 Welschriesling „Saybritz“, Weninger / Horitschon

oder

## TOPINAMBUR

Topinambur mit Waldpilzen, Steckrübe & grünen Mandeln ⑥⑦  
2015 Furmint, Jásdi / Csopak - Balatonüred

|

## AMUR

Amur Karpfen mit Kochsalat, Haferwurzel & Dill ⑥⑦⑧  
2015 Bourgogne-Coulanges la Vineuse „Chanvan“, Vini Viti Vinci - Nicolas Vauthier / Burgund

oder

## SCHLEIE

Schleie mit Kerbelwurzel, Apfelpaprika & Uhudler ⑥⑦⑧  
2009 Grüner Veltliner „Wösendorfer Hochrain“, Peter Veyder-Malberg / Viessling - Wachau

|

## KRIM ZWIEBEL

Krim Zwiebel mit Erdäpfel, Endivien & Bucheckern ⑥⑦  
2015 Tabula Rasa (GG, GB, Carignan Blanc, Macabeu), Domaine des Enfants / Roussillon

oder

## ROMANESCO & KARFIOL

Romanesco & Karfiol mit Kalbskutteln, Persischer Limette & Zitronenkraut ⑥⑦⑧  
2011 Sauvignon Blanc „Graf- Spätfüllung“, Sepp Muster / Schlossberg

|

## TAUBE

Taube mit Sauerklee Wurzel, Petit Posy & Topaz Apfel ⑥⑦  
2013 Cabernet Franc „Cuvée Madeline“, Pearl Morissette / Twenty Mile Bench - Kanada

oder

## WILDHASE

Wildhase mit Bohnen, wildem Brokkoli & Soave Chili ⑥⑦⑧⑨  
2012 Blaufränkisch „Rusterberg“, Rosi Schuster / St. Margarethen

|

## AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ⑥

NV Old Harvest „medium dry“, Ximénez-Spinola / Jerez de la Frontera

oder

## ROTER MOND

Roter Mond & Granatapfel mit Roseneibisch & Anis ⑥⑦⑧  
2017 Bambule „Pet Nat“ (PN), Judith Beck / Gols

|

## GÖTTERFRUCHT

Götterfrucht mit Espresso, Marsala & Tonkabohne ⑥⑦⑧⑨  
10 Years Old Verdelho „Reserva Velha“, Barbeito / Câmara de Lobos

oder

## POMPOEN & LITTLE BUDDHA

Pompoen Kürbis & Little Buddha Physalis mit Bitterorangen ⑥⑦⑧  
2001 Riesling „Köwericher Laurentiuslay“ Auslese, Hoffmann- Simon / Piesport - Mosel

**6-GANG-MENÜ** 149

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

**7-GANG-MENÜ** 165

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

# À LA CARTE

## AAL

Räucheraal mit jungen Karotten, Kohl & Meyer Zitrone ⑩⑪⑫⑬ 39

## BITTERSALATE

Bittersalate mit Bouchot Muscheln, Linsen, Kletzen & Bergamotte ⑩⑪⑬ 38

## SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⑩⑪ 42

## SPINAT & YACON

Spinat Salat mit Yacon, Zwetschke & Sesam ⑩⑮ 32

## WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ⑭⑮⑯ 36

## KOHLGEWÄCHSE

Kohlgewächse mit Gerste, Chipotle Chili & Schönbrunner Limette ⑭⑮⑯ 36

## HECHT

Attersee Hecht mit Federkohl, Holunder & Meyer Zitrone ⑩⑪⑫⑬ 44

## FLUSSKREBSE

Flusskrebse mit Fenchel, Radicchio Tardivo & Kernöl ⑩⑪⑫⑬ 54

## FASAN

Weinviertler Fasan mit Salzzitronen Zwiebel, Mangold & Litschi Paradeiser ⑩⑬ 46

## PAPRIKA

Gefüllter Hamik Paprika mit Paradeisern & roter Petersilie ⑭ 38

## AMUR

Amur Karpfen mit Kochsalat, Haferwurzel & Dill ⑩⑪⑬ 47

## WALLER

Waller „Gulasch“ mit Schönbrunner Calamansi, Mispeln & Kamut ⑭⑮⑯⑰ 49

## STÖR für 2 Personen

Stör mit Spitzkraut, Schwarzwurzeln & Bohnenkraut ⑩⑪⑬ pro Person 58

## KALBSNIERE

Kalbsniere mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn ⑩⑬ 49

## REHBOCK

Rehbock mit Purple Sun Karotte, schwarzer Nuss & Stachelbeere ⑩⑬ 52

## LAMMSCHULTER & HAXL für 2 Personen

Pogusch Lammschulter & Haxl mit Kamille, Goldrübe & Kohl ⑩⑪⑮ pro Person 48

## WILDENTE für 2 Personen

Wildente mit Grünkohl, Heiden, Kürbis & Salzringlotte ⑩⑬ pro Person 52  
(45 Min.)

## ALLERGENINFORMATION

⑭–Glutenhaltiges Getreide / ⑮–Krebstiere / ⑯–Eier / ⑰–Fisch / ⑱–Erdnuss / ⑲–Soja / ⑳–Milch  
㉑–Schalenfrüchte / ㉒–Sellerie / ㉓–Senf / ㉔–Sesam / ㉕–Sulfite / ㉖–Lupinien / ㉗–Weichtiere