

# MENÜ

## KÜRBISGEWÄCHSE

Kürbisgewächse mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut <sup>Ⓜ</sup>  
2017 Château Peybonhomme-les-Tours „Le Blanc Bonhomme“, Blaye - Côtes de Bordeaux

oder

## REINANKE

Reinanke mit Kokos, Fenchel Pollen & Ampfer <sup>ⒶⓂⓁ</sup>  
2016 Welschriesling „Prantner“, Thomas Straka / Rechnitz - Südburgenland

|

## ARTISCHOCKEN

Marchfelder Artischocken mit Mohn, Pfirsich & Täubling <sup>ⒶⓈⓂⓁ</sup>  
2014 Grüner Veltliner „Schenkenbichl“, Jurtschitsch / Langenlois

oder

## ROSA BIANCA

Melanzani & Paprika mit Soave & Ringelblumen <sup>Ⓛ</sup>  
2016 Rizling Vlašský „Orange Label“, 7 Rádka / Morava - Tschechien

|

## SEESAIBLING

Seesaibling mit Senf, Spinat, Wiener Feige & Weinraute <sup>ⓈⓁⓂ</sup>  
2007 Riesling „Steinertal“ Smaragd, L. Alzinger / U.-Loiben - Wachau

oder

## PARADEISER

Paradeiser mit Herzmuscheln, Risina Bohnen & Ysop <sup>ⒶⓈⓁⓂ</sup>  
2014 Sauvignon Blanc „Graf“, Sepp Muster / Schlossberg

|

## WALDSTAUDE

Waldstaude mit Mangold, Buchenpilz, Stockschwamm & Holunder <sup>ⒶⓈⓂⓁ</sup>  
2015 Atimo (CH, Malvazija), Filip Koletnik / Goriška Brda - Slowenien

oder

## JUNGER SELLERIE

Junger Sellerie mit Malabar Spinat, Duroc Schwein & Ribiseln <sup>ⓈⓁⓂ</sup>  
2015 Iranzy „Les Mazelots“, Vini Viti Vinci - Nicolas Vauthier / Burgund

|

## KALBSNIERE

Kalbsniere mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn <sup>ⓈⓁ</sup>  
2013 Roero Nebbiolo, Valfaccenda - Luca Faccenda / Piemont

oder

## REHBOCK

Rehbock mit Fenchel, schwarzer Nuss & Stachelbeere <sup>ⓈⓁ</sup>  
2012 Blaufränkisch „Rohrwolf“, Kloster am Spitz - Thomas Schwarz / Purbach

|

## AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI <sup>Ⓢ</sup>

2011 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“, Domaine Trimbach / Elsass

oder

## KAPUZINERBLÜTE

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

|

## BROMBEER & ZWETSCHKE

Brombeeren & Zwetschken mit Curry, Hanf & Verbene <sup>ⒶⓈⓂ</sup>  
2010 Lambrusco di Modena Spumante „Metodo Classico“, Cantina della Volta / Emilia-Romagna

oder

## ANANASKIRSCHEN & HIMBEER

Ananaskirschen & Himbeeren mit Haselnüssen & Ananas Salbei <sup>ⒶⓈⓂⓁ</sup>  
2015 Riesling „Glimmerschiefer“, M. Muthenthaler / Mühlendorf - Wachau

**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 ①②③④ 39

## BERGFORELLE

Schwarzauer Bergforelle mit Melone, Gurken & gebleichtem Erbsen-Spargel ②③ 38

## SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ②③ 42

## KÜRBISGEWÄCHSE

Kürbisgewächse mit Trauben, Tagetes & Olivenkraut ④ 36

## WILDSCHWEIN-KOPF

Wildschwein-Kopf mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ④①④ 36

## MELANZANI

Melanzani Vielfalt mit Wassermelone, Paprika & Rosenweihrauch ① 36

## HECHT

Hecht mit Zucchini Blüte, Salzkapern & Pimpernelle ④③②③ 44

## PARADEISER

Paradeiser mit Herzmuscheln, Risina Bohnen & Ysop ④③②③ 38

## ARTISCHOCKE

Marchfelder Artischocke mit Entenei, Eierschwammerl & Wiener Caviar ③③④① 55

## PAPRIKA

Gefüllter Hamik Paprika mit Paradeisern & roter Petersilie ④ 38

## WALLER

Gebatener Waller mit Kürbisgewächsen, Kokos, Fichtenwipferl & Melisse ②③④ 49

## SCHLEIE

Schleie mit jungen Fisolen, Erdnuss & Knollenziest ②③④③④ 49

## STÖR

Stör mit Wiener Caviar, rotem Chicorée, Dirndl & Artischocke ②③④① 65

## BEINFLEISCH

Beinflfleisch mit Selleriekohl, Schwarzwurzel & Semmelkren ④③① 44

## LAMMRÜCKEN

Pogusch Lammrücken mit Melanzani, jungen Trieben & Litschi Paradeisern ③④① 49

## MILCHFERKEL

Milchferkel mit Steinpilzen, weißem Pfirsich & Olivenkraut ③③④ 48

## PERLHUHN HAXL für 2 Personen

„Paprikahendl“ mit Sungold, Ananaskirschen & Butternockerl ③④ pro Person 44

(45 Min.)

## ALLERGENINFORMATION

④–Glutenhaltiges Getreide / ③–Krebstiere / ③–Eier / ②–Fisch / ③–Erdnuss / ③–Soja / ③–Milch  
④–Schalenfrüchte / ④–Sellerie / ④–Senf / ④–Sesam / ③–Sulfite / ④–Lupinien / ③–Weichtiere