

MENÜ

WASSERMELONEN RETTICH

Wassermelonen Rettich mit Shiitake, Buttermilch & Pimpernelle (A)(C)(F)(G)(L)(M)
2023 Grüner Veltliner „Projekt Granit“, Weingut Esterhazy / Trausdorf a.d. Wulka - Burgenland

oder

MILCHKALBS ZUNGE

Milchkalbs Zunge mit Kressewurzel, Marille & Hirschbirne (A)(F)(G)(N)
2022 Xarel-Lo "Deix", Joan Rubio / Penedès - Spanien

|

FENCHEL

Fenchel mit Hanfsamen, Salzfeigen & Liebstöckel (A)(G)
2016 Gelber Muskateller "Gamlitz", Sattlerhof / Gamlitz - Steiermark

oder

SOLO SPARGEL

Marchfelder Solo Spargel mit Feigenblatt & Rhabarber (C)(G)
2020 Pinot Blanc "Steinweingarten", Georg Prieler / Schützen am Gebirge - Burgenland

|

AAL

Aal mit Frühkraut, Maiwipferl & Pfefferoni (D)(G)(L)
2023 El Carner (Grenache Gris, Macabeu), Matassa - Tom Lubbe / Roussillon - Frankreich

oder

HECHT

Hecht mit Süßerdäpfel, Zitronen Thymian & Rosa Bianca (A)(D)(G)(L)
2022 Savagnin "Prémice", Dolomies - Céline et Steve Gormally / Jura - Frankreich

|

SCHWEINS SCHLEPP

Schweins Schlepp mit Mangold, Perilla & Johannisbeeren (A)(M)
2023 Barley Wine "HORTA - Barrel Aged", Bevog Brewery / Bad Radkersburg - Steiermark

oder

AUSTERNPILZ

Black Pearl Austernpilz mit Blutorange, Kerbelwurzel & Puntarelle (C)(L)
2019 Urwerk "S", E. Triebaumer / Rust - Burgenland

|

SCHULTERSCHERZEL

Gekochtes Schulterscherzel mit Krenblatt, Kapuzinerblüte & Semmelkren (A)(G)(L)(M)
2015 St. Laurant "Holzspur", Johanneshof Reinisch / Tattendorf - Thermenregion

oder

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit jungen Erbsen, Rhabarber & Pimpernelle (A)(C)(G)(L)
2021 Lousas "Viñas de aldea", Bodega Envinata / Ribeira Sacra - Spanien

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI (C)

2018 Marsala "Vigna la Miccia- Superiore Oro Riserva", Marco de Bartoli / Sizilien - Italien

oder

BITTERORANGE

Schönbrunner Bitterorangen mit Buttermilch, Wabenhonig & Blütenpollen (C)
NV Honigwein - Met aus Blütenhonig, Landesgut Warth / Warth - Niederösterreich

|

BIRNE

Williams Birne mit Anis, Elsbeeren & Schokolade (A)(G)(L)
2016 Riesling "Zeltlinger Sonnenuhr" Auslese, Joh. Jos. Prüm / Mosel - Deutschland

oder

RHABARBER

Rhabarber mit Stachelbeer, Erdmandel & Ampfer (C)(G)
NV Sake Junmai Rosé, Amabuki / Saga - Japan

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Steirereck Menü ausschließlich tischweise anbieten.
Für Änderungen im Menü erlauben wir uns einen Aufpreis zu verrechnen.

6-GANG-MENÜ 245

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +115

7-GANG-MENÜ 265

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +130



À LA CARTE

BERGFORELLE

Bergforelle mit Süßerdäpfel, Grapefruit & Zuckermelone
ⓉⓈ 54

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm
ⓉⓈ 58

MILCHKALBS ZUNGE

Milchkalbs Zunge mit Kressewurzel, Marille & Hirschbirne
ⒶⓈⓈⓃ 54

WASSERMELONEN RETTICH

Wassermelonen Rettich mit Shiitake, Buttermilch & Pimpernelle
ⒶⓈⓈⓈⓃⓂ 52

SOLO SPARGEL

Marchfelder Solo Spargel mit Feigenblatt & Rhabarber
ⓈⓈ 54

CAVIAR & LINSEN

Caviar & Linsen mit Banane & Speck
ⓈⓈⓈ 75

HECHT

Hecht mit Süßerdäpfel, Zitronen Thymian & Rosa Bianca
ⒶⓈⓈⓃ 62

AUSTERNPILZ

Black Pearl Austernpilz mit Blutorange, Kerbelwurzel & Puntarelle
ⓈⓃ 56

LAUCHHERZ

Lauchherz mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille
ⓈⓈⓃⓈⓈⓈ 58

AMUR KARPFFEN

Amur Karpfen mit Grünspargel, Frühlingskräuter & Kumquats
ⒶⓈⓈⓈⓃⓃ 65

STÖR

Stör mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon
ⒶⓈⓈⓈⓈⓈⓃ 75

ENTE

Schneebergland Ente mit Spitzkraut, Quitte & Knollenziest
ⓈⓈⓃⓃ 68

NIERE

Ziegenkitz Niere mit Spitzpaprika, Kressewurzel & Mönchsbart
ⓈⓃ 75

SCHULTERSCHERZEL

Gekochtes Schulterscherzel mit Krenblatt, Kapuzinerblüte & Semmelkren
ⒶⓈⓈⓈⓃ 75

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Sattel mit Löwenzahn, Steinklee & Buddhas Hand Zitrone
ⒶⓈⓈⓈⓈ für 2 Personen - pro Person 75

ALLERGENINFORMATION

Ⓐ–Glutenhaltiges Getreide / Ⓑ–Krebstiere / Ⓒ–Eier / Ⓓ–Fisch / Ⓔ–Erdnuss / Ⓕ–Soja / Ⓖ–Milch
Ⓢ–Schalenfrüchte / Ⓛ–Sellerie / Ⓜ–Senf / Ⓝ–Sesam / Ⓢ–Sulfite / Ⓟ–Lupinien / Ⓡ–Weichtiere

GEDECK 9,5