

MENÜ

RÜBEN VIELFALT

Rüben Vielfalt mit Blaumohn & Williams Birne ①②
2021 Riesling „Loibner Rothenberg“, Pichler-Krutzler / O.-Loiben - Wachau

oder

BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene ③④⑤⑥⑦
2019 Weissburgunder „Stradener Rosenberg“, Krispel / Straden - Steiermark

|

SOLO SPARGEL

Marchfelder Solo Spargel mit Feigenblatt & Rhabarber ③④
2019 Blanc „Pierre Précieuse“ (SB), Alexandre Bain / Loire - Frankreich

oder

AUSTERNPILZE

‘Black Pearl’ Austernpilze mit Yuzu, Kochsalat & Liebstöckl ④⑤⑥⑦
2022 Vino de Pasto “La Escribana”, Luis Pérez / Andalusien - Spanien

|

GOLDFORELLE

Goldforelle mit Kohlrabi, Süßerdäpfel & Perilla ③④⑤
2019 Weisser Schiefer „S“, U. Schiefer / Welgersdorf - Burgenland

oder

HECHT

Hecht mit jungem Spinat, Stachelbeeren & Saubohnen ④⑤⑥⑦
2019 Chablis „Terroirs de Béro“, Château de Béro / Burgund - Frankreich

|

KALBSLEBER

Kalbsleber mit Hopfensprossen, Stangensellerie & Schabziger Klee ④⑤⑥
2020 Fer de Sang (Fer Servadou), Nicolas Carmarans / Aveyron - Frankreich

oder

HENDL & MORCHELN

Hendl Haxl & Morcheln mit Grießnockerl & Bergamotte ④⑤⑥⑦
2021 Contrada Tomassucci (Trebiano, Malvasia, Verdicchio), Contrada Contro - Andrea Polidoro / Marken - Italien

|

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit Grünspargel, Buttermilch & Mispeln ④⑤⑥
2013 Blaufränkisch „Ungerberg“, Paul Achs / Gols - Burgenland

oder

ENTE

Schneebergland Ente mit Schwarzwurzel, Meyer Zitrone & Macadamia ④⑤⑥⑦⑧
2019 Barbera d’Alba „Scudetto“, Guiseppe Mascarello / Piemont - Italien

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ③

2013 Grüner Veltliner „Herzogberg“, Georg Nigl / Perchtoldsdorf - Thermenregion

oder

ERFRISCHUNG

Holunderblüten-Buttermilch Eis mit Hollerkoch & Minze ③④
2021 Pet Nat Rosé (Blauer Zweigelt), WeinSchach / Kamptal - Österreich

|

KIEFERNZAPFEN

Kiefernzapfen Schokolade mit Ananas & Estragon ④⑤⑥⑦
2011 Rotgipfler- Zierfandler Beerenauslese, Freigut Thallern / Gumpoldskirchen - Thermenregion

oder

RHABARBER & PFIRSICH

Rhabarber & Pfirsich mit Stachelbeeren & Krenblatt ③④
2020 Riesling „Zeltinger Sonnenuhr“ Spätlese, J.J. Prüm / Mosel - Deutschland

6-GANG-MENÜ 205

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +105

7-GANG-MENÜ 225

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +120

À LA CARTE

WILDER BROKKOLI

Wilder Brokkoli mit Kräuterseitlingen, Rettich & Calamansi

ⓄⓂⓄ 44

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm

ⓄⓄ 48

BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene

ⓄⓄⓂⓄⓂⓂ 46

RÜBEN VIELFALT

Rüben Vielfalt mit Blaumohn & Williams Birne

ⓄⓂ 46

SOLO SPARGEL

Marchfelder Solo Spargel mit Feigenblatt & Rhabarber

ⓄⓄ 44

CAVIAR & LINSEN

Caviar & Linsen mit Banane & Speck

ⓄⓂⓂ 68

GOLDFORELLE

Goldforelle mit Kohlrabi, Süßerdäpfel & Perilla

ⓄⓄⓄ 49

KALBSLEBER

Kalbsleber mit Hopfensprossen, Stangensellerie & Schabziger Klee

ⓄⓄⓄ 46

LAUCHHERZ

Lauchherz mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille

ⓄⓄⓄⓄⓄ 48

AMUR KARPFFEN

Amur Karpfen mit Melanzani, junger Kokosnuss, Ananas Kirschen & Anis Ysop

ⓄⓄⓄⓂ 59

STÖR

Stör mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon

ⓂⓄⓂⓄⓄⓄⓄ 68

PAPRIKA HENDL

Paprika Hendl mit Butternockerl, Fenchel & Wiesenkerbel

ⓂⓄⓄⓄⓄ 58

SCHWEIN

Pogusch Schwein mit Zuckererbsen, Mönchsbart & Bärlauch

ⓄⓄⓂ 68

LAMM

Pogusch Lamm mit Goldrübe, Kamille & Butternuss Kürbis

ⓂⓄⓄⓄ 68

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit Grünspargel, Buttermilch & Mispeln

ⓂⓄⓄⓄ 68

ALLERGENINFORMATION

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

GEDECK 9,5