

# 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 „Zeltlinger 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

# MITTAG IM STEIRERBECK

**BOUCHOT MUSCHELN** mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene ©LⓂ©Ⓟ 42

**RÜBEN VIELFALT** mit Blaumohn & Williams Birne ⓀⓂ 42

**SAIBLING** im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ©© 46

**WILDER BROKKOLI** mit Kräuterseitlingen, Rettich & Calamansi ©Ⓜ© 39

Altwiener **HOCHZEITS SUPPE** mit Leberknödel, Grießnockerl,  
Milzschnitte & Gammelstangerl ©©ⓅⓀ© 24

**MARCHFELDER SOLO SPARGEL** mit Feigenblatt & Rhabarber ©© 39

**CAVIAR & LINSEN** mit Banane & Speck ©ⓅⓂ 65 (im Menü +15)

**KALBSLEBER** mit Hopfensprossen, Stangensellerie & Schabziger Klee ©ⓀⓀ 42

**GOLDFORELLE** mit Kohlrabi, Süßerdäpfel & Perilla ©ⓀⓀ 46

**KALBSBEUSCHEL** mit Schnittlauch-Knödel & Majoran ©©ⓀⓀⓀⓂ 32

**GULASCH** vom Almoachsen mit gebratener Semmel-Lauchschnitte ©©ⓀⓀ 32

**LAUCHHERZ** mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille ©ⓂⓀⓀⓀ 44

**AMUR KARPEN** mit Melanzani, junger Kokosnuss, Ananas Kirschen & Anis Ysop ©ⓀⓀⓀⓂ 52

**STÖR** mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon ©ⓀⓀⓀⓀⓀⓀ 58 (im Menü +6)

**WIENER SCHNITZEL** vom Milchkalb mit Petersilien-Erdäpfel ©©© 42

**PAPRIKA HENDL** mit Butternockerl, Fenchel & Wiesenkerbel ©©ⓀⓀ 48

**POGUSCH SCHWEIN** mit Zuckererbsen, Mönchsbar & Bärlauch ©ⓀⓀⓂ 58

**POGUSCH LAMM** mit Goldrübe, Kamille & Butternuss Kürbis ©ⓀⓀ 58

**ZIEGENKITZ SCHULTER** mit Grünspargel, Buttermilch & Mispeln ©ⓀⓀ 58

**AFFINIERTER KÄSE** aus unserer **MEIEREI** ©

oder

**HOLUNDERBLÜTEN-BUTTERMILCH EIS** mit Hollerkoch & Minze ©© 20

Einkorn **SOUFFLÉ** mit Zitrus Vielfalt, Rüben & Limoncello ©©ⓀⓂ 24

**ALEXANDER LUCAS** Birne mit Bienenwachs, Molke & Heiden ©Ⓜ 24

**KIEFERNZAPFEN SCHOKOLADE** mit Ananas & Estragon ©©ⓀⓂ 26

**MOHNNUEDELN** mit Zwetschkenröster-Eis ©©© 26

**RHABARBER & PFIRSICH** mit Stachelbeeren & Krenblatt ©© 24

## ALLERGENINFORMATION

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

**MITTAGS-MENÜ 4-GANG** 135

mit Käse und /oder Dessert

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +75

**MITTAGS-MENÜ 5-GANG** 155

mit Käse und Dessert

mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +90

**GEDECK** 9,5