

Frühlingsmenü

Apero

Gruß aus der Küche

gegrillter Kaisergranat, Blutorange & Joghurt

Barbarakresse-Erbsencreme, Ingwer-Joghurt, gedörrte Blutorange
knusprige Krustentierkrokette & Erbsenschoten-Bummerlsalat € 64,-
2024 Clos Saint-Pancras – Mâcon-Villages, Frantz Chagnoleau - Burgund

Mondsee Zander, weißer Spargel & Zitronen-Topfen

Sauce „Dumont“ - Hollandaise mit Beinschinken, pochierter Auster & schwarzen Trüffeln
weißer Marchfeldspargel, Rahmmorcheln, Radieschen mit Cedrat-Zitrone
Sauce „Dumont“ & Lauch-Beurre Blanc € 58,-
2022 Klaus – Riesling Smaragd, Prager - Weissenkirchen

auf Holzkohle gegrilltes Spitzkraut & Räucheraal

kandierte Weintrauben, Haselnuss-Rosinen-Tapenade
Hot Lemon Chili & Sauce „Mignonette“ € 46,-
2018 Achleiten Late Release – Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau - Dürnstein

Maibock (aus Waldviertler Jagd), Grünspargel & schwarzer Holler

gerösteter Grünspargel, junger Kohlrabi & Molke Karamell,
Reh Cevapcici, Hatcho Miso & „Sauce Grand Veneur“ € 64,-
2022 Late Release – Blaufränkisch, Krutzler – Deutsch-Schützen oder 2022 il Guerico, Tenuta di Carleone - Toskana

Kokossorbet, Birnenlimone „Lumie“ & Szechuan

Rambutan, kalabrische Kiwi & Zitronengras € 22,-
2021 Blanc de Blancs Reserve – Grüner Veltliner & Welschriesling, Hugl - Langenlois

*** Auswahl von gereiftem Käse € 25,-**

Rhabarber, Mascarpone & Kokos

Mascarpone-Kokos-Cremeaux, junge Kokosnuss, Mandel-Biskuit,
Kokuto-Zucker-Streusel & Rhabarbereis € 29,-
2016 Beerenauslese Leopold – Weißburgunder, Malat - Palt

süßer Ausklang

Menü € 230,-

* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 109,-



Vegetarisches Menü

Apero

Gruß aus der Küche

Grünspargel, Pistazien aus Bronte & Salzzitrone

kurz gerösteter Grünspargel, Kapernblätter, gesalzene Pistazien-Tapenade
Rapsöl-Schaffrischkäse & Spargel-Frühlingskräutermarinade € 46,-
2021 Spitz – Sauvignon Blanc, F. J. Gritsch - Spitz

junge Goldrübe vom Lerchenhof, Apfelpaprika & Joghurt

eingelegter Stekovics-Apfelpaprika, 7 Libanesische Gewürze
Rollgerstencurry & Apfelkren-Beurre Blanc € 46,-
2022 Klaus – Riesling Smaragd, Prager - Weissenkirchen

Marchfeld Spargel "a la Wellington" & Morcheln

weißer Solospargel in Blätterteig
glasierte Spargelspitzen, Sauce Hollandaise & Rahmmorcheln € 58,-
2018 Achleiten Late Release – Grüner Veltliner Smaragd, Domäne Wachau - Dürnstein

Berg-Kas`Pressknödel

Obere/Untere Alp „Sommer 2023“
Roscoff-Zwiebel-Preiselbeer Sud, Krautsalat & Pfeffercreme € 29,-
Allegria – Riesling, Steininger-Fonseca - Strass

Kokossorbet, „Birnenlimone Lumie“ & Szechuan

Rambutan, kalabrische Kiwi & Zitronengras € 22,-
2021 Blanc de Blancs Reserve – Grüner Veltliner & Welschriesling, Hugl - Langenlois

„Kardinalschnitte“, Dirndl „Kornelkirsche“ & Arabica-Kaffee

Krokant-Biskuit, Zitrone Volcameriana, Dulce de Leche Creme
Muskovado-Crumble & Dirndl-Preiselbeer-Joghurteis € 29,-
2016 Beerenauslese Leopold – Weißburgunder, Malat - Palt

süßer Ausklang

Menü € 190,-

Inklusivpreise

glasweise Weinempfehlung € 109,-

Gedeck € 9,50

Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft