

# 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

#### „geschmorter“ Mondsee Waller, weißer Spargel & Tamarinde

glasierter, weißer Marchfeldspargel, Bärlauch Kapern, Kalbskopf  
Tamarinden-Escabeche Sud & 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,-  
2021 Gottschelle – Grüner Veltliner, Stift Göttweig - Krems

#### Zweierlei vom Rutzenmooser Lamm

(geschmorter & rosa gebraten)

die ersten Spitzmorcheln, gerösteter Grünspargel & Kohlrabi  
Topfen-Strutz „AB“ & Lammschmorsaft "Robert" € 64,-  
2019 Deutsch-Schützen – Blaufränkisch, Wachter Wiesler – 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,-

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

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

### süßer Ausklang

Menü € 225,-

\* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 106,-



# 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

#### knuspriges Champignon-Omelette & Perigord Trüffel

Rahmkohlrabi, kandierte Steinchampignons, Rosa Bianca Melanzani  
Glasierter, eingelegter Perigord Trüffel & Trüffelveloute € 58,-  
2021 Gottschelle – Grüner Veltliner, Stift Göttweig - Krems

#### Berg-Kaspressknödel

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

#### kreolische Ananas, Tajin (mex. Chili-Limettensalz) & Sesam

Ananas-Candy, Topfen-Shisocreme, Buttermilcheis  
Sesam-Sable mit Tahin & Sabayone € 29,-  
Saudade, Dorli Muhr - Prellenkirchen

### süßer Ausklang

Menü € 190,-

Inklusivpreise

glasweise Weinempfehlung € 103,-

Gedeck € 9,50

**Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft**