

# Frühlingsmenü

## Apero

### Gruß aus der Küche

#### BBQ-Kaisergranat, Aji Amarillo & Maracuja

marinierte grüne Papaya, Erbsen-Schoten, knusprige Hühnerhaut  
Chili Crab-Mayonnaise & Sanddorn-Maracuja-Marinade € 64,-  
2024 von der Fels – Riesling, K. P. Keller - Rheinhessen

#### Attersee Hecht, 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,-

2024 Paso Robles – Grenache Blanc, Ridge Vineyards - Kalifornien

#### auf Holzkohle gegrilltes Spitzkraut & Räucheraal

kandierte Weintrauben, Haselnuss-Rosinen-Tapenade

Hot Lemon Chili & Sauce „Mignonette“ € 46,-

2022 Liebenberg – Grüner Veltliner Smaragd, Jamek - Weissenkirchen

#### Maibock (aus Waldviertler Jagd), Grünspargel & schwarzer Holler

gerösteter Grünspargel, junger Kohlrabi & Molke Karamell,

Reh Cevapcici, Hatcho Miso & Sauce "Grand Veneur" € 64,-

2019 Merlot Grand Select, Wieninger – Stammersdorf oder 2019 Una Cepa, Valduero – Ribera del Duero

#### Sauerklee-Eis, Verbene & Joghurt

eingekochter Röster von roten Früchten, Vanille-Joghurt & Verbene-Öl € 22,-

2021 Marienburg – Riesling Kabinett, Clemens Busch - Mosel

\* Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

#### Rhabarber, Mascarpone & Kokuto-Zucker

Kokuto Zucker - roher, unraffiniertes japanischer Zucker aus Okinawa

Mascarpone-Cremeaux, Ofen geschmorter Rhabarber, Mandel-Daquoise,  
Kokuto-Zucker-Streusel & Rhabarbereis € 29,-

2018 Chardonnay & Welschriesling Auslese, Umathum - Frauenkirchen

### süßer Ausklang

Menü € 230,-

\* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 101,-



# 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

#### Rosa Bianca Melanzani „a la Unagi“, Sesam & XO-Sauce

gegrillte Rosa Bianca Melanzani, Schmorsalat, Gailtaler Polenta

eingelegte Kumquats & Nussbutter-Reisessig-Escabeche € 46,-

2021 Silberbichl – Riesling, Stift Göttweig Weingut Stadt Krems - Krems

#### Marchfeld Spargel "a la Wellington" & Morcheln

**weißer Solospargel in Blätterteig**

glasierte Spargelspitzen, Sauce Hollandaise & Rahmmorcheln € 58,-

2022 Spitzer Graben – Neuburger Smaragd, Johann Donabaum - Spitz

#### Berg-Kas`Pressknödel

Obere/Untere Alp „Sommer 2023“

Roscoff-Zwiebel-Preiselbeer Sud, Krautsalat & Pfeffercreme € 29,-

Allegria – Riesling, Steininger-Fonseca - Strass

#### Sauerklee-Eis, Verbene & Joghurt

eingekochter Röster von roten Früchten, Vanille-Joghurt & Verbene-Öl € 22,-

2021 Marienburg – Riesling Kabinett, Clemens Busch - Mosel

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

Krokant-Biskuit, Zitrone Volcameriana, Dulce de Lèche Creme

Muskovado-Crumble & Dirndl-Preiselbeer-Joghurteis € 29,-

2021 Charmes de Rieussec, Château Rieussec - Sauternes

### süßer Ausklang

Menü € 190,-

Inklusivpreise

glasweise Weinempfehlung € 104,-

Gedeck € 9,50

Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft