

# Frühlingsmenü

## Apero

### Gruß aus der Küche

#### gegrillter Kaisergranat, Blutorange & Joghurt

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

#### Mondsee Zander, weißer Spargel & Zitronen-Topfen

Sauce „Doumont“ - Hollandaise mit Beinschinken, pochierter Auster & schwarzen Trüffeln  
weißer Marchfeldspargel, Rahmmorcheln, Radieschen mit Cedrat-Zitrone  
Sauce „Doumont“ & 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,-  
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,-  
2017 Merlot Reserve, Nehrer – St. Georgen 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 & Kokos

Mascarpone-Kokos-Cremeaux, junge Kokosnuss, Mandel-Biskuit,  
Kokuto-Zucker-Streusel & Rhabarbereis € 29,-  
2021 Charmes de Rieussec, Château Rieussec - Sauternes

### süßer Ausklang

Menü € 230,-

\* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 103,-



# 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,-  
2022 Klaus – Riesling Smaragd, Prager - Weissenkirchen

#### 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,-  
2016 Beerenauslese Leopold – Weißburgunder, Malat - Palt

### süßer Ausklang

Menü € 190,-  
Inklusivpreise

glasweise Weinempfehlung € 113,-  
Gedeck € 9,50

Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft