

Sommermenü

Apero

Gruß aus der Küche

BBQ-Kaisergranat, Pfirsich & Stracciatella

eingelegter Pfirsich, marinierte Stracciatella, Krustentierfenchel
Stekovics-Paradeiser, Chinese-Chili-Öl & Basilikum € 64,-
2023 Sous le Parc – Chablis AC, Jérémy Arnaud - Burgund

gegrillter Stör, Stachelbeeren & Sommer-Paprika

geschmorter Ofenpaprika, mit Verbene angedörnte Stachelbeeren,
Sauerrahm-Senfspätzle & Sauce „Bourride“ mit Chorizo € 66,-
2024 Tomasucci, Contrada Contro - Marken

auf Holzkohle gegrilltes Spitzkraut & Räucheraal

kandierte Weintrauben, Haselnuss-Rosinen-Tapenade
Hot Lemon Chili & Sauce „Mignonette“ € 46,-
2023 Klaus – Grüner Veltliner, F.J. Gritsch - Spitz

Landhendl von der Domäne Wachter, Kapern & Salz-Zitronenjoghurt

mit Ingwer & Kyoto Lauch geschmorte Zucchini, Kapernblätter
« Hühnerkeule » Alfredo & Sauce „Piperade“ € 64,-
2023 Kräutergarten – Pinot Noir, Hartl - Oberwaltersdorf
oder 2022 Pataphysique – Gamay, Jules Desjournes - Beaujolais

Sauerklee-Eis, Verbene & Joghurt

eingekochter Röster von roten Früchten, Vanille-Joghurt & Verbene-Öl € 22,-
NV Harmonay - Demi Sec, Laurent Perrier - Champagne

* Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

Wachauer Marille, Gailtaler Landmais & Crème Caramel

geschmorte Ofenmarille, karamellisierte Pekannüsse & Sumach
Maisgriesflammerie, Marillenfleck & Salzzitroneneis € 29,-
2017 Spitzer Gaben – Riesling Auslese, Johann Donabaum - Spitz

süßer Ausklang

Menü € 230,-

* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 118,-



Vegetarisches Menü

Apero

Gruß aus der Küche

Artischocken, Herz-Kirschen & Sommerkürbis

mit Zitronengras eingelegte Artischocken, grüne „Bella di Cerignola“ Oliven
glasierte Kirschen, Pinienkern-Tapenade & Rucola-Marinade € 46,-
2021 Reserve – Sauvignon Blanc, Högl - Vießling

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

gegrillte Rosa Bianca Melanzani, Schmorsalat, Gailtaler Polenta
eingelegte Kumquats & Nussbutter-Reisessig-Escabeche € 46,-
2021 Seeberg – Riesling, Steininger - Langenlois

Knuspriges Eierschwammerl-Omelette

Rahmeierschwammerl, gepickelter Kohlrabi, junge Sommerzwiebeln
Sauerrahmayonnaise & Sommerkräuter-Veloute € 46,-
2020 Gaisberg – Grüner Veltliner, Allram - Strass

Schwarzes Schaf & Wachauer Marille

(schwarzes Schaf, Frischkäse in Asche gereift, Fam. Nuart Mittertrixen)

Marillen Röster & Sonnenblumenkern-Knusper € 29,-
Allegría – Riesling, Steininger-Fonseca – Strass

Sauerklee-Eis, Verbene & Joghurt

eingekochter Röster von roten Früchten, Vanille-Joghurt & Verbene-Öl € 22,-
NV Harmonay - Demi Sec, Laurent Perrier - Champagne

„Ribiselschaumkuchen“, Cassis & grüne Mandeln

geröstetes Mandel-Biskuit, „Crème Pâtissière“ mit Sauerrahm & brauner Butter
Zitronenpfeffer-Minzöl & schwarzes Ribiseleis € 29,-
2021 Charmes de Rieussec, Château Rieussec - Sauternes

süßer Ausklang

Menü € 190,-

Inklusivpreise

glasweise Weinempfehlung € 111,-

Gedeck € 9,50

Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft