

Herbstmenü

Apero

Gruß aus der Küche

BBQ-Kaisergranat, Pfirsich & Stracciatella

eingelegter Pfirsich, marinierte Stracciatella, Krustentierfenchel
Stekovics-Paradeiser, Chinese-Chili-Öl & Basilikum € 64,-
2023 Spiegel – Grauburgunder & Weissburgunder, Bründlmayer - Langenlois

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,-
2022 Kellerberg – Grüner Veltliner, Pichler-Krutzler - Unterloiben

Landhendl von der Domäne Wachter, Kapern & Salz-Zitronenjoghurt

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

Feigenröstereis, „Sable“ & Joghurt

eingekochter Röster von Feigen & schwarzem Holler, Feigenblatt-Öl € 22,-
NV Harmonay - Demi Sec, Laurent Perrier - Champagne

* Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

glasierte Zwetschken, Gaufrettes & Salzkaramell

karamellisierte Ofenzwetschken, Powidl, Zwetschkenröstersud
Baklava-Eis & knusprige Gaufrettes € 29,-
2015 Riesling Trockenbeerenauslese, Allram - Strass

süßer Ausklang

Menü € 230,-

* Aufzahlung Käse € 18,-

glasweise Weinempfehlung € 122,-



Vegetarisches Menü

Apero

Gruß aus der Küche

Forono Rübe vom Lerchenhof, Powidl & „Finger Limes“

auf Salz gegarte Forono Rübe, geschmorter Chicorée, Charapita-Apfelkren
Granola, Rahm mit „Finger Limes“ & Kapuzinerkresse € 46,-
2025 Cabernet Sauvignon Rosé, Steininger - Langenlois

Fenchel, Kokos & Suave Chili

Junger Fenchel mit Kokos geschmort, Physalis, Rollgerstencurry
geröstete Erdnüsse, Veloute von gelben Tomaten & Safran € 46,-
2022 Steinertal – Riesling Smaragd, Tegernseerhof - Unterloiben

Knuspriges Eierschwammerl-Omelette

Rahmeierschwammerl, gepickelter Kohlrabi, junge Sommerzwiebeln
Sauerrahmmayonnaise & Sommerkräuter-Veloute € 46,-
2022 Kellerberg – Grüner Veltliner, Pichler-Krutzler - Unterloiben

Schwarzes Schaf & Wachauer Marille

(schwarzes Schaf, Frischkäse in Asche gereift, Fam. Nuart Mittertrixen)
Marillen Röster & Sonnenblumenkern-Knusper € 29,-
NV Saudade, Dorli Muhr - Prellenkirchen

Feigenröstereis, „Sable“ & Joghurt

eingekochter Röster von Feigen & schwarzem Holler, Feigenblatt-Öl € 22,-
NV Harmonay - Demi Sec, Laurent Perrier - Champagne

Pfirsich « Melba », Salzkaramell & Pistazien

geschmorter Pfirsich, mit Hibiskus marinierte Himbeeren,
Molke Karamell, Himbeertarte & Stracciatella € 29,-
2017 Beerenauslese – Riesling, Mantlerhof - Gedersdorf

süßer Ausklang

Menü € 190,-
Inklusivpreise

glasweise Weinempfehlung € 113,-
Gedeck € 9,50

Über enthaltene Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft