

# 4-GANG-MENÜ

## Überraschungsmenü

€ 59

## Weinbegleitung

€ 25

# 6-GANG-MENÜ

## Überraschungsmenü

€ 79

## Weinbegleitung

€ 35

## STARTERS

### **Geräuchertes Straußenfilet vom Straußenland Gärtner**

fermentierte Crosne | Perlgrauen Salat | Radieschen | Hanfcracker

€ 17

### **Gebirgssaibling – Erbse – Himbeere**

mariniertes Tartar | Erbsencreme | marinierte Erbsen | Affilla | Himbeergel |  
Himbeerstreusel | knuspriger Reis

€ 16

### **Tomate 1.2.3. – Burrata – Wassermelone**

Tomatensud | fake cherry tomato | frische Tomatenvielfalt | gebeiztes Burrata |  
Wassermelonen Granitee | geflämte Wassermelone | Basilikumkresse

€ 14

# SOUPS

## **Krustentier Minestrone**

Risoni | Vongole | Edamame | Liebstöckel

€ 9

## **Weißer Spargelcremesuppe**

Semmelkuchen | Chorizo | Spargelspitzen | Schnittknoblauch | Tomatenöl

€ 8

# LAND & SEA

## **Kalb – Gyoza – Frühlingsboten**

gebratener Rücken | Ahorn Balsamico Jus | Pflaumen – Mohn Gyoza

€ 34

## **Luzifers Wachtel im Ganzen gebraten**

Sauce Riche | Erdäpfelgnocchi | weißer Spargel

€ 31

## **Steirischer Wels – Lardo – Erbse**

Erbseblini | Champagner Beurre Blanc | Apfel Miso Kimchi

€ 27

## **Geschmorter Sellerie – Pom Pom Blanc – Buchweizen**

BBQ Soja Honig Lack | Waldpilz Sauce | Buchweizen Schupfnudeln |  
Palmkohlroulade | Ribisel Gel

€ 23



# DESSERT

## **Take me to the Caribbean – Bounty 2.0**

Valrhona Schokolade 64% Kokos Magnum | Kokos Gel | Dulce de Leche |  
gegrillte Ananas | Kokos Chips

€ 14

## **Wachauer Früchtchen**

Topfen – Mieze Schindler Knödel | Nougat Eis | Basilikum

€ 14

## **Summer in a Bowl**

Variation vom Rhabarber | eingelegter Rhabarber | Rhabarber Sud | Blüten |  
Buttermilch Eis | Klee | Crunchy Buchweizen | Zitronen Öl

€ 13

## **Käse vom Brett**

Craft Käse Variation | Früchtesenf | Bio Urlaub

€ 16

## **Gedeck pro Person**

karamellierte Butter | Bio Joseph Brot

€ 4,5

