

MENÜ

BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene ©①③④⑤
2024 Roero Arneis, Valfaccenda / Piemont - Italien

oder

BERGFORELLE

Bergforelle mit Pastinake, Brombeer & Sanddorn ④⑤⑥⑦⑧
2022 Welschriesling "Alte Reben", Jakob Schönberger / Mörbisch - Burgenland

|

SCHLANGENMELANZANI

Schlangenmelanzani mit Kohlrabi, Eiskraut & Limette ④⑤⑥
2017 Riesling "Viesslinger Stern", M. Muthenthaler / Mühlendorf - Wachau

oder

KÜRBIS & PAPRIKA

Kürbis- & Paprika Vielfalt mit weißem Pfirsich & Kren ④
2019 Shining Blanc, Jurtschitsch / Langenlois - Kamptal

|

HECHT

Hecht mit Rosa Bianca Melanzani, Gurken & Zitronen Thymian ©⑥⑦⑧⑨
2017 Grüner Veltliner "Gaisberg", Geyerhof / Oberfucha - Kremstal

oder

GEBIRGSSAIBLING

Gebirgssaibling mit Lauch, Caviar & Bergamotte ④⑤⑥⑦⑧ +25 Aufpreis
2022 La Tour Saint-Hilaire "Monopol", Valentin Cadel / Burgund - Frankreich

|

SPITZKRAUT

Spitzkraut mit Fenchelpollen, Holunderblüten & Molke ©⑥
2022 Sauvignon Blanc "Legionärin", Karl Schnabel / Gleinstätten - Steiermark

oder

KALBSBRIES

Kalbsbries mit Schwarzkohl, Mandarine & Kerbelwurzel ©⑦⑧⑨
2020 Merweh, Sept Winery / Bekaa Valley - Libanon

|

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit Wiesenkerbel, Rhabarber & Senf ④⑤⑥⑦⑧
2017 Blaufränkisch "Gritschenberg", H. & A. Nittaus / Gols - Burgenland

oder

BEINFLEISCH

Beinfleisch mit Frühkraut, Pimentos & Yuzu ⑥⑦⑧⑨
2016 Chinon "Les Charmes", Charles Joguet / Loire - Frankreich

|

AFFINIERTER KÄSE AUS UNSERER MEIEREI ©

2022 Tokaji Szamorodni, Homonna Attila / Tokaj - Ungarn

oder

GÄNSEBLÜMCHEN

Mispeln mit Meyer Zitrone, Verbene & Windgebäck ©
2018 Riesling "Östlich Lenchen" Auslese, P.J. Kühn / Rheingau - Deutschland

|

BITTERSCHOKOLADE

Bitterschokolade mit Kumquats & Tagetes ④⑤⑥
2020 Colli Piacentini (Malvasia) dolce, Azienda Agricola Luretta / Emilia Romagna - Italien

oder

RHABARBER

Rhabarber mit Stachelbeer, Erdmandel & Ampfer ©⑥
NV Sake Rosé (Junmai), Ikekame / Fukuoka - Japan

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Steirereck Menü ausschließlich tischweise anbieten.
Für Änderungen im Menü erlauben wir uns einen Aufpreis zu verrechnen.

6-GANG-MENÜ 245

Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +115

Alkoholfreie Begleitung (1 Glas pro Gang) +75

7-GANG-MENÜ 265

Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +130

Alkoholfreie Begleitung (1 Glas pro Gang) +88



À LA CARTE

BERGFORELLE

Bergforelle mit Pastinake, Brombeer & Sanddorn

Ⓐⓐⓐⓐⓐ 54

ZICHORIENGEWÄCHSE

Zichoriengewächse mit Walnuss, Sellerie & Zitronat Zitrone

ⓐⓐ 54

SAIBLING

Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm

ⓐⓐ 62

BOUCHOT MUSCHELN

Bouchot Muscheln mit Karotte, Topaz Apfel & Verbene

ⓐⓐⓐⓐⓐ 64

KÜRBIS & PAPRIKA

Kürbis- & Paprika Vielfalt mit weißem Pfirsich & Kren

Ⓐ 54

CAVIAR & LINSEN

Caviar & Linsen mit Banane & Speck

ⓐⓐⓐ 78

GEBIRGSSAIBLING

Gebirgssaibling mit Lauch, Caviar & Bergamotte

Ⓐⓐⓐⓐ 85

KALBSBRIES

Kalbsbries mit Schwarzkohl, Mandarine & Kerbelwurzel

ⓐⓐⓐ 58

LAUCHHERZ

Lauchherz mit Kochsalat, Orangenblüte & Salzmarille

ⓐⓐⓐⓐⓐ 65

AMURKARPFEN

Amurkarpfen mit Kohlrabi, Stachelbeeren & Zitronenverbene

Ⓐⓐⓐⓐ 75

STÖR

Stör mit Gin Dirndl, Karfiol, Romanesco & Pericon

Ⓐⓐⓐⓐⓐⓐ 78

ZIEGENKITZ

Ziegenkitz Schulter mit Wiesenkerbel, Rhabarber & Senf

Ⓐⓐⓐⓐ 78

NIERE

Kalbsniere mit Brunnenkresse, Heurigen & Sanddorn

ⓐⓐ 72

ENTE

Schneebergland Ente mit Fenchel, Senfsalat & Powidl

ⓐⓐ 78

LAMM

Pogusch Lammrücken mit Zuckerkirschen, Stangensellerie & Pistazie

ⓐⓐⓐ 79

ALLERGENINFORMATION

Ⓐ–Glutenhaltiges Getreide / Ⓑ–Krebstiere / Ⓒ–Eier / Ⓓ–Fisch / Ⓔ–Erdnuss / Ⓕ–Soja / Ⓖ–Milch
Ⓗ–Schalenfrüchte / Ⓛ–Sellerie / Ⓜ–Senf / Ⓝ–Sesam / Ⓒ–Sulfite / Ⓓ–Lupinien / Ⓡ–Weichtiere

GEDECK 9,5