

FINE DINING

by Toni Komrowski

KULINARIUM MENU
SEVEN SKY MENU

4 GANG / COURSE	€ 79
5 GANG / COURSE	€ 89
6 GANG / COURSE	€ 99

A LA CARTE

EINZELN WÄHLBAR AUS
DEN MENÜS

GEDECK €6,90 P.PERSON



WEINBEGLEITUNG

WINE PAIRING

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%

ALCOHOL FREE PAIRING

4 GANG / COURSE	€ 30
5 GANG / COURSE	€ 36
6 GANG / COURSE	€ 42

SEVEN SKY

MENÜ

DER MONATS NEWCOMER

APERERO
GEBÄCK



URA MAKI | BULL ODER SEE € 17,00
Stierfilet & Trüffel oder Lachsforelle & Himbeere



KOKOS-KARFIOL SCHAUMSUPPE € 9,50
Brokkoli | Saté



RAVIOLI VOM US SHORT RIB € 17
Massaman Curry | Pak Choi



KABELJAUFILET € 19 | € 32
Jungkarotte | Jasminblüten-Zitronensauce | Klee



SORBET



JUNGSTIERFILET € 48
Eierschwammerl | Süßkartoffel | Schafgabel | Terriyaki



SCHWARZES SCHAF € 12,50
Wassermelone | Klee | eingelegte Zucchini

ODER

MATCHATARTE € 15
Cherry & Berry

DAS KULINARIUM

MENÜ

DER DAUERBRENNER

APERÖ
GEBÄCK



GEHACKTES STIERFILET 100G € 19
200G € 34

Tatar Style | ger.Ricotta | Zwiebelrelish | Wachtelei



SAFRANSCHAUMSUPPE € 12,50

Garnelenmosaik | Kräuter



TRÜFFELRAVIOLI € 17 | € 29

Sommertrüffel



SEESAIBLINGSFILET € 32

Tagiolini | Jasminblüten - Zitronensauce



SORBET



LAMMRÜCKEN € 39

Strankerl | Rosmarinkrokette | Wacholderjus



WEISSES SCHOKOKÜCHLEIN € 15

"SOUFFLE"

Himbeersorbet | Himbeerkern