

# FINE DINING

by Toni Komrowski

---

KULINARIUM MENU	3 GANG / COURSE	€ 69
SEVEN SKY MENU	4 GANG / COURSE	€ 84
	5 GANG / COURSE	€ 99
	6 GANG / COURSE	€ 109

---

## A LA CARTE

EINZELN WÄHLBAR AUS  
DEN MENÜS

---

GEDECK €8,90 P.PERSON



## WEINBEGLEITUNG

WINE PAIRING

---

4 GANG / COURSE	€ 36
5 GANG / COURSE	€ 42
6 GANG / COURSE	€ 48

## GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%

ALCOHOL FREE PAIRING

# DAS KULINARIUM

## MENÜ

DAUERHAFT · SIGNATURE · HANDSCHRIFT DES HAUSES

---

APERO  
GEBÄCK



### GEHACKTES JUNGSTIERFILET

*puristisch gehalten mit einem gebackenem Dotter, Senfkaviar und hausgemachten Brioche | €19/€36*



### SAFRANSCHAUMSUPPE

*trifft auf ein Mosaik von Garnele | €15*



### TRÜFFELRAVIOLI

*an cremigen Schaum und frischen Périgord-Trüffel  
€18/€32*



### SEESAIBLINGSFILET

*confiert in Butter und Olivenöl harmoniert es mit Madagascar-Vanille-Karotten und einer Pastinaken-Vermouth Mousseline | €39*



### SORBET



### LAMMHÜFTE "WINTER NACHT"

*an Topinambur-Zimtcreme, mit fruchtiger Nashibirne, klassischer Hollandaise und einem Kakao-Aschecrumble  
€ 42*



### WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

*Auf Soufflée Art mit einen flüssigen Himbeerkern und hausgemachtem Himbeersorbet | € 18*

# SEVEN SKY

## MENÜ

MONATLICH WECHSELND • KREATIV • SAISONAL • FREIER GEDACHT

---

### AMUSE BOUCHE



### MOSAIK VON LACHS UND THUNFISCH

*an Nashibirne und Bio Kresse vom Ottinger Hof | €18*



### GEBACKENES BIO EI

*von den eigenen Hühnern, umgeben von Senfschaum und feinem Hirschschinken | €15*



### GEORGIARÜBE & ZIMTKARTOFFEL

*geschmorrt an Belugalinsen und einer Sauce Hollandaise | €15 / €22*



### JACOBSMUSCHEL & BLACK TIGER GARNELE

*in einem Petersilienjus, mit getrockneten Datterini und Paccherie Pasta | €18 / €32*



### SORBET



### STIERFILET BOEUF BOURGUIGNON

*heimischer Jungstier in Bourguignon Sauce und Nussbutter-Erdäpfelcreme | €49*



### HASELNUSS DÉLICE

*Haselnusscreme an Baumkuchen und einem Roggenezis | €18*

*oder KÄSE TRIO*

---