FINE DINING

by Toni Komrowski

KULINARIUM MENU
SEVEN SKY MENÜ

3 GANG / COURSE	€ 79
4 GANG / COURSE	€ 94
5 GANG / COURSE	€ 109
6 GANG / COURSE	€ 124

INKLUSIVE:
GEBÄCK | GRUSS | SORBET | PETIT FOUR

GEDECK €9,50 P: PERSON

A LA CARTE

GEDECK €5,50 P: PERSON | €9,50 GROSS*

WEINBEGLEITUNG
WINE PAIRING

4 GANG / COURSE	€ 39
5 GANG / COURSE	€ 45
6 GANG / COURSE	€ 52

GETRÄNKEBEGLEITUNG 0%
ALCOHOL FREE PAIRING

4 GANG / COURSE	€ 39
5 GANG / COURSE	€ 45
6 GANG / COURSE	€ 52

*AB EINER PERSON AM TISCH MIT MENÜ

DAS KULINARIUM
MENÜ

DAUERHAFT · SIGNATURE · HANDSCHRIFT DES HAUSES

APERO & GEBÄCK

GEHACKTES JUNGSTIERFILET
DOTTER | BRIOCHE | SENFKAVIAR | ROTE ZWIEBEL

SAFRANSCHAUM
GARNELEN MOSAIK

TRÜFFELRAVIOLI

SEESAIBLINGS FILET
PASTINAKE | PANCO | VERMOUTH

SORBET

LAMMRÜCKEN

WEISSES SCHOKOLADEN "SOUFFLÉ"
HIMBEERE | ROSE

SEVEN SKY MENÜ

MONATLICH WECHSELND · KREATIV · SAISONAL · FREIER GEDACHT

APERO & GEBÄCK

ATLANTIK MARKRELE
GERÄUCHERT | GEWÜRZBIRNE | GURKE

TOPINAMBUR-HASELNUS SCHAUMSUPPE
ORANGE | POLENTA | SCHAFGABE

"LANGER VON NEAPEL"
KÜRBIS | RAVIOLI | BEURRE BLANC

ERDÄPFELRISOTTO
JUNGSTIER | KERBEL

SORBET

1|2 GÄNSEBRUST
KNÖDEL | ROTKRAUT | KOHLSPROSSEN | MARONI-KAKAOCRUNCH

BLACK SACHER DÉLICE
MIRABELL | SACHERKUCHEN | MASCARPONE

A LA CARTE

VORSPEISE

GEHACKTES JUNGSTIERFILET
DOTTER | BRIOCHE | SENFKAVIAR | ROTE ZWIEBEL
90G € 24 | 180G € 38

SCHAFSKÄSE IM KNUSPERMANTEL
BIOHOF NUART | AVOCADO | HIMBEERE | KRÄUTER | €15

LANDHAUSSALAT
GEMISCHTER SALAT | BLATTSALAT | HAUSDRESSING | €7,50

SAFRANSCHAUM
GARNELEN MOSAIK | €15

RINDSUPPE
KASPRESSKNÖDEL | €8

TRÜFFELRAVIOLI
3 STÜCK | SOMMERTRÜFFEL € 16

GEDECK €9,50 PRO PERSON

A LA CARTE

HAUPTSPEISEN

TRÜFFELRAVIOLI
6 STÜCK | SOMMERTRÜFFEL € 25

ISLANDISCHES SEESAIBLINGS FILET
PASTINAKE | ERDÄPFEL | VERMOUTH |€32

JUNGSTIER FILET AUS DEM DONAUTAL
TRÜFFEL-ERDÄPFELPÜREE | GLASIERTE KAROTTEN |
WACHOLDERSAUCE
150G € 45 | 250G € 65

WIENER SCHNITZEL
PETERSILIENERDÄPFEL ODER ERDÄPFELSALAT | €35

NEUSEELÄNISCHER LAMMRÜCKEN
MARONI-KAKAOCRUNCH | KOHLSPROSSEN | VANILLEPOLENTA | €45

BRUST VON DER WEIDEGANS
MARONI-KAKAOCRUNCH | KOHLSPROSSEN | KNÖDEL | €49

NACHSPEISE

WEISSES SCHOKOLADEN SOUFFLÉ
HIMBEERE | ROSE | €15

TIRAMISU DI PAPA
€8

ZWETSCHKEN- ZIMTTARTE
TONKABOHNENEIS | €8

SORBETVARIATION
€9