# MENÜ

**REINANKE**
Reinanke mit Dirndln, Yacón & Mauerpfeffer ⒹⒼ
2014 Grüner Veltliner „Steirereck- Abfüllung", Hannes Schuster / St. Margarethen

oder

**KRAUTHÄUPTEL**
Grazer Krauthäuptel mit Mispel, Mönchsbart & Limquats Ⓜ
2015 Terramatter (Alvarinho), Quinta de Soalheiro / Minho

|

**PUNTARELLE**
Puntarelle mit Waldmeister, Salzkapern & Bouchot Muscheln ⒼⒽⒶⒷ
2015 Es Mussol (Malvasia), Conde de Suyrot / Mallorca

oder

**FLUSSKREBSE**
Flusskrebse mit Bittersalaten, Topinambur & grünen Mandeln ⒷⒼⒽⒶ
2015 Double Cuvée (SE, SB), F.M. Mayer / Wien- Döbling

|

**ZANDER**
Zander mit Fenchel, Pericon & Schönbrunner Calamansi ⒹⒼⒶ
2014 Bourgogne Chardonnay, Domaine Amiot Guy et Fils / Burgund

oder

**AMUR**
Amur Karpfen mit Kochsalat, Haferwurzel & Dill ⒹⒼⒶ
Blanc (Viognier, Roussanne), Domaine Romaneaux- Destezet (Hervé Souhaut) / Rhône

|

**KALBSHIRN**
Kalbshirn mit Schwarzwurzel, Paradeispaprika & Mispelkern ⒶⒷ
2009 Riesling „Schütt" Smaragd, Knoll / U.- Loiben

oder

**LAMM**
Pogusch Lammschopf mit Romanesco, eingelegten Eierschwammerl & Walnussblatt ⒼⒶ
2006 Grüner Vetliner „Schön" Reserve, Josef Högl / Viessling- Wachau

|

**LEITERSTÜCK**
Leiterstück vom Mastochsen mit Kressewurzel, Chicorée & Macadamia Nuss ⒼⒽⒶⒷ
2007 Coll del Sabater (CF), Escoda Sanahuja / Conca de Barbera

oder

**TAUBE**
Taube mit Pastinake, Cyclame & Navetten ⒼⒶ
2009 Terraferma (Merlot), Christian Zündel / Tessin

|

**AFFINIERTE KÄSE AUS UNSERER MEIEREI** Ⓖ
2016 Apfel-Eiswein, PUR-Fam. Mahrer / Sierndorf

oder

**ERFRISCHUNG**
Frischkäse mit Rhabarber & Steinklee ⒸⒼⒶ
NV Sake Junmai Daiginjo „Turtle Red", Ikekame / Fukuoka

|

**WIENER MALZ**
Wiener Malz mit Quitte, Sanddorn & Lavendel ⒶⒸⒼ
1998 Rivesaltes 'Vin Doux Naturel' (17 ans d´élevage en barrique), Parcé Frères / Roussillon

oder

**FORELLEN BIRNE**
Forellen Birne mit Fichtenwipferl, Pastinake & Roseneibisch ⒶⒸⒼ
1994 Syss (NB, SÄ), Kloster am Spitz-Thomas Schwarz / Purbach

**6–GANG–MENÜ** 142
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +79

**7–GANG–MENÜ** 152
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +89

S

# MITTAG IM STEIRERECK

**ZUCCHINI & DINKEL** Keimlinge mit Orangenblüte, Pistazie & gebeiztem Dotter ⒶⒸⒹⒻⒼⒽ 29

Schwarzauer **BERGFORELLE** mit Melone, Gurke & gebleichtem Erbsen-Spargel ⒹⒻ 32

**KOHLGEWÄCHSE** mit Gerste, Chipotle Chili & Schönbrunner Limette ⒶⒼⒶ 29

**ARTISCHOCKE & KALBSNIERE** mit Radicchio & Steinklee ⒼⒶ 34

Mariazeller **SAIBLING** im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen & Rahm ⒹⒼ 36

**ALTWIENER HOCHZEITS SUPPE** mit Leberknödel, Grießnockerl, Milzschnitte & Grammelstangerl ⒶⒸⒻⒶⒼ 16

|

**SCHLEIE** mit Kerbelwurzel, Apfelpaprika & Uhudler ⒹⒼⒶ 36

**KOCHSALAT** mit Meyer Zitrone, Erdäpfel & Wiener Caviar ⒶⒹⒼⒶ 44 (im Menü +6)

**WILDSCHWEIN-KOPF** mit Purple Haze Karotten, Ananas, Radicchio Tardivo & Heiden ⒶⒶⒷ 32

**GULASCH VOM ALMOCHSEN** mit gebratener Semmel–Lauchroulade ⒶⒸⒼⒶ 22 / 28

**KALBS–BEUSCHEL** mit gedämpftem Schnittlauch-Knödel ⒶⒹⒼⒶⒷ 19 / 26

**ATTERSEE HECHT** mit Spitzkraut, Knollenziest & Sanddorn ⒹⒼⒽⒶ 36 / 42

**PERLFISCH** mit Kohlrabi, Stachelbeer & Pfefferblatt ⒹⒼⒶ 36 / 42

|

**ROSA BIANCA** Melanzani mit Vanille, Paprika & Eiskraut ⒸⒼⒶ 32

Sanft gegarter **WALLER** mit Ochsenherz Karotte, Vogerlsalat & Latschen ⒶⒹⒼ 42

Glacierter **STÖR** mit jungen Artischocken, Physalis & Olivenkraut ⒹⒻⒼⒶⒷ 44

**WIENER SCHNITZEL** vom Milchkalb mit Petersilien–Erdäpfel ⒶⒸⒼ 32

**MILCHFERKEL** mit Sellerie, Birne & Eukalyptus ⒶⒷⒼ 42

Schneebergland **ENTE** mit Heu, Powidl & Blattkohl ⒶⒻⒼⒶ 42

**MILCHKALB STELZE** mit Goldrüben, Zuckererbsen & weißer Zwiebel ⒼⒽⒶ 39

Pogusch **LAMM** mit Albina Rübe, Kohlspitzen & Apfelpaprika ⒼⒽⒶ 42

|

**AFFINIERTE KÄSE** aus unserer **MEIEREI** Ⓖ

|

**STACHELBEEREN** mit Heiden, Bergamotte & Minze ⒸⒼ 22

**JAVA KAFFEE** mit gelben Datteln, Zwetschken & Zimtblüten ⒶⒸⒼ 22

**MOHNNUDELN** mit Zwetschkenröster-Eis ⒶⒸⒼ 20

**ROTER MOND** Apfel & schwarze Nuß mit Gewürz Amaranth ⒼⒽ 20

Knusprige **FRITTATEN** mit Topaz Apfel, Muskat & Gin Dirndl ⒶⒸⒼⒽ 20

**HANFSAMEN–SOUFFLÉ** mit Physalis, Buttermilch & Bitterorangenblüten Eis ⒶⒸⒼ 24
(25 Minuten)

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

**MITTAGS–MENÜ 4–GANG** 95
mit Käse und/oder Dessert

**MITTAGS–MENÜ 5–GANG** 105
mit Käse und Dessert

S