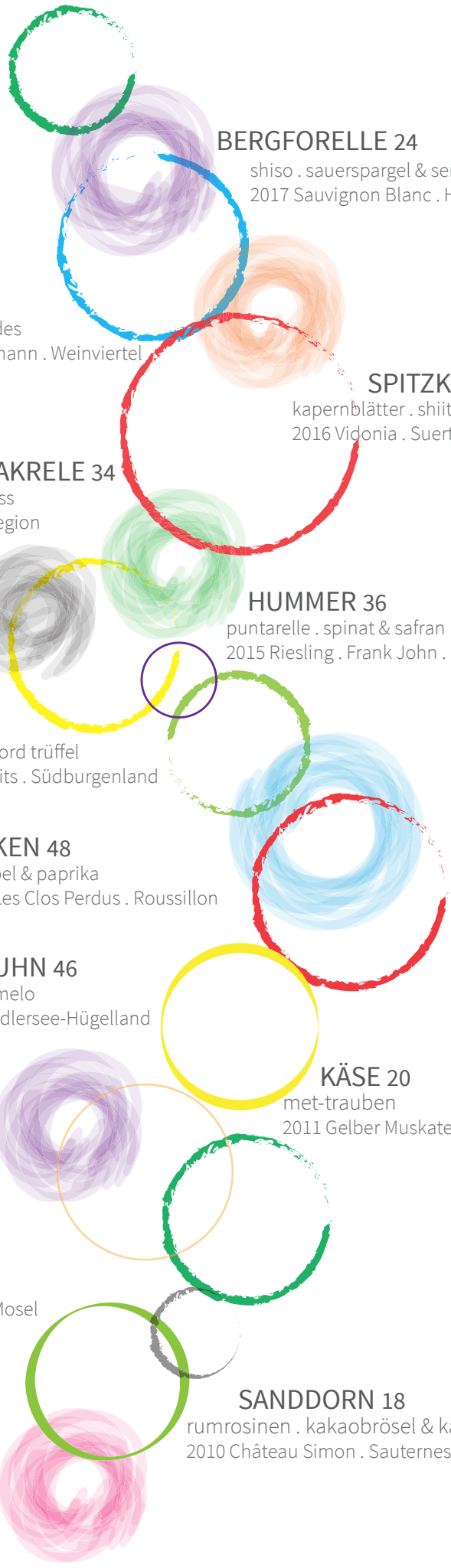


MENÜ

.../ Winter 2018-1



BERGFORELLE 24

shiso . sauerspargel & senfkohl
2017 Sauvignon Blanc . Hohenegg . Sternat Lenz

TOPINAMBUR 26

dashibutter . fingerlimette & Kaviar des Feldes
2017 Grüner Veltliner . Zuschmann / Schöfmann . Weinviertel

SPITZKRAUT 32

kapernblätter . shiitake & wiener aromaten
2016 Vidonia . Suertes des Marques . Teneriffa

GELBFLOSSEN-MAKRELE 34

schweinefond . cox orange & haselnuss
2016 Rotgipfler . Reinisch . Thermenregion

HUMMER 36

puntarelle . spinat & safran
2015 Riesling . Frank John . Pfalz

ZANDER 48

himbeer . molke & perigord trüffel
2015 Chardonnay . Stubits . Südburgenland

oder

LAMMRÜCKEN 48

chinakohl . zwiebel & paprika
2007 Priundo . Les Clos Perdus . Roussillon

oder

PERLHUHN 46

zimtkartoffeln . chiasamen & pomelo
2015 Pinot Noir . Wenzel . Neusiedlersee-Hügelland

KÄSE 20

met-trauben
2011 Gelber Muskateller . Rohrhofer . Kremstal

PANDAN 18

kaffee . kumquats & zitrus
2016 Riesling Spätlese . Clemens Busch . Mosel

SANDDORN 18

rumrosinen . kakaobrösel & karamell-crème fraîche
2010 Château Simon . Sauternes

Ein Besuch im „Le Ciel by Toni Mörwald“ ist eine Genussreise. Von Einschränkung auf eine explizite Küchenphilosophie hält Küchenchef Roland Huber ebenso wenig, wie von abgedroschenen Phrasen wie Regionalität oder Saisonalität. Mit seiner Geradlinigkeit und seiner unverkennbaren Handschrift gestaltet er Gerichte, die modern, klar und eigenständig sind. Er verabsäumt es dabei nicht, auch etwas Verspieltes einzubringen. Für Roland Huber stehen die Zutaten immer im Vordergrund. Stets ist er auf der Suche nach neuen Produkten. Das Endresultat: Alle Gerichte haben eines gemein - die Basis sind hervorragende Produkte, perfekt zubereitet - im Zentrum der pure Geschmack.

		Weinbegleitung
Genuss in 4 Gängen	96	44
Genuss in 5 Gängen	108	56
Genuss in 6 Gängen	120	68
Genuss in 7 Gängen	132	80
Genuss in 8 Gängen	144	92
Genuss in 9 Gängen	156	104

Couvert 5

Alle Preise in Euro inklusive Steuern & Abgaben

ALLERGENEINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.