

MENÜ

.../ Frühling 2019-2

SPARGEL 24
azteken süßkraut . miso & bonito
2016 Zierfandler . Anning . Stadlmann . Thermenregion

JAKOBSMUSCHEL 32
haselnuss . entenconsommé & bellota
2015 Grüner Veltliner . Wachtberg . Harm . Kremstal

ZANDER 48
petersilie . räucherfisch & kohlrabi
2015 Chardonnay . Stubits . Südburgenland

oder
SCHWEINSRIPPERL 46
mark . karotte & schnittlauch
2013 Blaufränkisch . Szapary . Uwe Schiefer . Südburgenland

oder
KALBSTAFELSPITZ 48
spargel . rahm & zitrus
2013 Terre di Monteverro . Toscana

PANDAN 18
kalamansi . ingwer & perilla
2017 Riesling . Spätlese . Clemens Busch . Mosel

KAMILLE 18
parmesan . schokoladen-malz & cheesecake
2014 Spätrot-Rotgipfler . Trockenbeerenauslese . Piriwe . Thermenregion

THUNFISCHBAUCH 28
yuzu . avocado & seegras
2017 Sancerre . Grande Reserve . Domaine Bourgeois . Loire

KAISERGRANAT 34
kalbskopf . portulak & limette
2016 Weissburgunder . Holger Koch . Baden

TAUBE 34
tamarinde . camembert & pfeffer
2015 Pinot Noir . Schwarzberg . Domaine Loberger . Elsass

KÄSE 20
met-trauben
2016 Traminer . Proidl . Kremstal

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.