

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
ELIAS HANDER

LARS VOGEL
Manuel HAHN
TOBIAS TISCHMAYER
JOLINA ANDERS

Sartory APERITIF Snacks

Rote Bete BISCHOFSMütze
Umeboshi ∴ Rotkohl-Gazpacho
„SOLE-EI“
Pumpen-NICKEL-Crème ∴ Senfkaviar ∴ Liebstöckl-ÖL
Taco von gegrillter „BBQ“ Wassermelone
grüner Chili ∴ Koriander ∴ Schokoladen-Mole
King Crab Langos
Salzzitronen-Crème ∴ Kimchi-Labneh
ingelegte Trompetenpfefferlinge

Hausgebackenes Pumpkin Spice Brot
Sauerrahmbutter
Bretonische Sardine ∴ Kürbis Praline

Weinreise SOMMELIER SELECTION

2021 WELSCHRIESLING „ALTE REBEN“

Weingut VELICH :: BURGENLAND

2020 ORGANZA RIOJA BLANCO

SIERRA CANTABRIA

2021 CROZES-HERMITAGE BLANC "LES GARENNES"

Maison ALEXANDRINS :: RHÖNE

2019 CHARDONNAY "ALTE REBEN"

Weingut SCHNEIDER :: BADEN

2021 FRIULANO "RONC DI JURI"

ALESSIO DORIGO :: FRIAUL

2020 OPUS EXIMIUM No. 33

ALBERT GESELLMANN :: BURGENLAND

2023 MUSCAT BEAUMES DE VENISE

Domaine de BERNADINS :: RHÔNE

Weinreise 7 Gläser 99 €

Weinreise 6 Gläser 85 €

Weinreise 5 Gläser 70 €

Menu du CHEF

BAUCH VOM BALFEGO THUNFISCH & IMPERIAL CAVIAR

BLUMENKOHL-MALZ-CRÈME :: PIEMONTESEER HASELNUSS

ZITRONENMYRTE- PONZU

HERBSTEINTOPF & LORBEER ESPUMA

TOPINAMBUR :: KÜRBIS :: MARONE

SOT-L'Y-LAISSE :: MADEIRA TRÜFFELJUS

ROUGET BARBET VON KLEINEN BOOTEN & EIGENE JUS

ARTISCHOCKEN-CRÈME :: LARDO :: TOMATEN CONDIMENT

KALBSBRIES-RAVIOLI & BLACK COD

KALBSKOPF-SUD :: LAUCH-ÖL :: GEGRILLTE SPITZPAPRIKA

GALANTINE VON KANINCHEN & CANTUCCINI

CRÈME VON KAROTTEN UND TAHITI VANILLE

GRÜNES PFEFFER GELÉE :: MIRTO-JUS

HEIMISCHES HIRSCHKALB

IN 2 GÄNGEN SERVIERT

BLUTWURST :: WILLIAMS CHRISTBIRNE :: PETERSILIENWURZEL

SESAM-EIS :: GRANATAPFEL :: HUMMUS

GESCHMORTE QUITTE & DULCE DE LECHE-EIS

ESTRAGON :: MACADAMIA :: KEFIR

FRIANDISE

Das Menu du CHEF IST VON MITTWOCH BIS SAMSTAG ERHÄLTlich.

209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € OHNE ROUGET BARBET

189 € OHNE ROUGET BARBET & KANINCHEN