

WIR FREUEN UNS, SIE IN DER BRUDERHERZSTUBE ZU BEGRÜSSEN.

*Kommen Sie mit auf einen Rundgang
durch unsere Genusswelt.
Vielfalt genießen – Überraschendes entdecken.*

*Kombinieren Sie Aha-Momente
in 8, 5 oder 4 Gängen. Ganz nach Ihrem Gusto.
Christian Marent und sein Team
spielen mit Konsistenzen und Kombinationen
und verstehen es, den kulinarischen
Spannungsbogen durch alle Gänge zu halten.*

*Wein vollendet. Erlebnis im Glas:
Die besten Weine passend zur Menüfolge
für Sie gewählt. Geschmack in Vollendung.*

*Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie
auf Nachfrage bei unseren geschulten MitarbeiterInnen!*

Gedeckpreis pro Person EUR 3,20

WEINBEGLEITUNG

Vinz alte Reben Scheureben trocken I Weingut am Stein, DE
Asia Cuvée I Weingut Mayer, AT
Terras Gauda I Bodegas Terras Gauda, ES
Bollinger Special Cuvée, FR
Sancerre I Chateau de Thauvenay, FR
Weissburgunder I Weingut Allram, AT
Woodcutters Shiraz I Torbreck Vintners, AUS
Victorino I Weingut Teso la Monja, ES
Trockenbeerenauslese I Weingut Kracher, AT

8 GANG MENÜ EUR 84

5 GANG MENÜ EUR 52

4 GANG MENÜ EUR 43

ALKOHOLFREI

YUZUMBER I Yuzu I Gurke
RASPBERRY MULE I Himbeere I Ginger Beer
LEMON TIME I Zitronengras I Grapefruit
BLOODY MARY I Tomate I Zitrone
SPICE TONIC I Gewürze I Tonic
ROSE PASSION I Passionsfrucht I Rose
COFFEE BREAK I Kaffee I Kokosnuss
SUNRISE I Orange

8 GANG MENÜ EUR 46

5 GANG MENÜ EUR 38

4 GANG MENÜ EUR 29

BRUDERHERZ MENÜ



Saibling | Rote Beete | Daikon-Rettich | Enoki Pilze



Schweinebauch | Kimchi | Sesam | Zitrus



*Jakobsmuschel | Blumenkohl | Beurre Noisette |
Tapioka Kalamansi | getrocknetes Kalbsherz*

Kaviar Donut

Sellerie | Perigord Trüffel

Steinbutt | weißer Spargel | Bärlauch | Wurzelspeck



Short Rib | Mais | Fregola | Perlwiebel



oder

Lammrücken | Chorizo | Schwarzaugenbohnen | Aubergine



Banane | Rosmarin | Honig

8 GANG MENÜ EUR 145



5 GANG MENÜ EUR 99



4 GANG MENÜ EUR 84

*Unser Menü können Sie in 8, 5 oder 4 Gängen genießen.
Sollten Sie bei dem 5 oder 4 Gang Menü den Kaviar Donut bevorzugen,
so erlauben wir uns einen Aufpreis von EUR 15 pro Gericht zu verrechnen.*


WEINBEGLEITUNG

Chardonnay Select | Weingut Wieninger, AT
Insolite | Domaine des Roches Neuves, FR
Riesling Ried Pfaffenberg | Weingut Pichler-Krutzler, AT
Pannobile | Weingut Nittnaus, AT
Schwarz Schwarz | Weingut Schwarz, AT

5 GANG MENÜ EUR 52


3 GANG MENÜ EUR 39


VEGETARISCHES MENÜ

 *Gemüsetatar | Mozzarella | geräucherter Paprika*

*Wilder Brokkoli vom Grill | Radieschen |
gepickelte Zwiebel | Estragon*

Limetten Risotto | Champignon

 *Frischkäseravioli | Tomate | Frühlingskräuter*

 *Wild Harvest Schokolade | Passionsfrucht | Tonkabohne*

5 GANG MENÜ EUR 89

 **3 GANG MENÜ EUR 59**

WEINEMPFEHLUNG

2018 HONIVOGL SMARAGD
WEINGUT HIRTZBERGER, AT

Der Honivogl ist jener Weingarten am Fuße des Singerriedels in dem jedes Jahr unsere besten Grüner Veltliner Trauben wachsen. Der Boden ist sehr mineralisch und bietet mit der Südlage die idealen Voraussetzungen für diesen großen Wein.

Der Wein präsentiert sich fein exotisch, Aromen von Honigmelone, Orangenesten und eine dezente Rauchigkeit. Am Gaumen gut strukturiert, mineralisch und mit feinem Honigtouch unterlegt. Der Grüne Veltliner Smaragd aus der Wachau mit langem Lagerpotential!

0,75 L EUR 135

2016 ALMIREZ
TESO LA MONJA, ES

Ein Teil uralte Reben mit einem 50%igen Anteil der jüngeren Reben des Weinguts ergeben einen fast schwarzen Wein. Dunkle Beeren, Pflaume, Dattel, Vanille und Gewürznoten, Karamell und Lakritze in der Nase. Sehr feines Säurespiel, ungeheuer frische Blaubeeraromen – Pflaumen, die sich wieder zu frischen roten Beeren wandeln. Tolle Eleganz für einen Wein aus dieser Klimazone, changiert zwischen der Frische eines Rioja und der üppigen Frucht eines feurigen Toro.

0,75 L EUR 56

SIGNATURE MENÜ

Lassen Sie sich von Christian und seinem Team überraschen!

*Das Signature Menü ist ein Auszug aus dem
Bruderherzmenü und dem vegetarischen Menü.*

*Für die passende Weinbegleitung zu Ihrem Überraschungs-
menü steht Ihnen unser Sommelier bzw. das Serviceteam
gerne zur Verfügung.*

5 GANG MENÜ EUR 99

3 GANG MENÜ EUR 59

WEINEMPFEHLUNG

2017 CHARDONNAY TOASTED&UNFILTERED
WEINGUT HIEDLER, AT

In den kalkreichen Lösslagen des Kamptals gedeihen erstklassige Burgunder. Im Kessel der Lage Kittmannsberg, sowie auf den Terrassen im Thal stehen unsere Reben, in denen die Chardonnay Trauben bis zum Erreichen ihrer optimalen Geschmackskonzentration heranreifen. Nach der Gärung im großen Fass reift er zwei Jahre im kleinen, getoasteten Eichenholz, ehe er unfiltriert in die Flasche kommt, um so seine optimale Qualität entwickeln zu können.

0,75 L EUR 73

2016 CÔTE-RÔTIE LA BLONDE DU SEIGNEUR
DOMAINE GEORGES VERNAY, FR

Der rote Côte-Rôtie ist ein kraftvoller, vielschichtiger und sehr nachhaltiger Wein, der sein reiches Bouquet von roten Früchten, Gewürzen und Veilchen erst nach einigen Jahren der Kellerreife entfaltet. Aufgrund des hohen Gehalts an Tanninen des Syrah ist er in der Jugend stark adstringierend und daher unzugänglich. Deshalb ist in der Regel eine langjährige Flaschenreife notwendig.

0,75 L EUR 98