

taubenkobel

alain weissgerber
koch des jahres 2024

menü



lauwarme zwiebelartelette – lardo
senfblume
pfefferblatt – carabineros
erdäpfel in ton mit estragonhollandaise

brioche – bauernbutter – geröstete sonnenblumen



zander, kohlrabi, erbse und zitronenmelisse 42
2020 graf sauvignon, sepp muster, südsteiermark



klare pilzconsommé mit gefüllten pilzraritäten und haselnusscreme 28
2022 pastabuzz, weingoutte, franken



forelle mit zucchiniblüte, eierschwammerl und pannonischem safran 48
auf wunsch mit kateřkon kaviar 10g 22
2018 cuvee leandre, pouilly fuisse, burgund



maibock vom offenen feuer, topinambur, hollerblüten und hagebutten 59
2022 arlecchino, orsi, emilia romagna



erdbeeren, rote rüben, pfeffer und rosen 29
2023 maskerade rosé, gut oggau, neusiedlersee–hügelland



glücksklee mit zitronenmeringue
hans im glück
salzkaramell

taubenkobel menü 198
gedeck 9

zusatzakt:
geräuchertes ei mit ruster mandeln und sommer trüffeln 38

5 glas weinbegleitung 108
alkoholfreie begleitung 68