

taubenkobel

alain weissgerber
koch des jahres 2024

menü



lauwarme zwiebelartelette – lardo
geliertes rauchaal – gefrorene gansleber
mangold – wildkarpfen
erdäpfel in ton mit souffliertem bärlauch

brioche – bauernbutter – geröstete sonnenblumen



marinierte bachforelle, buttermilch und kren, sauerklee 39

auf wunsch mit katefikon kaviar 10g 22
2021 taganan, envinate, teneriffa



klare pilzconsommé mit gefüllten pilzraritäten und haselnusscreme 28

2019 les singuliers, labet, jura



neusiedlersee wels, weisse bohnen und rindermark, meyer zitronen 44

2022, terres burgondes, emmanuel giboulot, burgund



ente aus dem holzofen mit orangenblüten rettich und tahin 59

2020 emilien, chateau le puy, bordeaux



rosa bittersalate mit rosenhabarber und kirschenblüten 28

2017 riesling gutswein nikolaihof, wachau



liebstöckl macaron
financier
salzkaramell

taubenkobel menü 198
gedeck 9

weinbegleitung 98
alkohlfreie begleitung 68

taubenkobel

à la carte

geräuchertes ei mit mandeln und perigord trüffeln 39

glasiertes kalbsbries
mit weissem radicchio di castelfranco und senfkaviar 36



GERICHTE VOM HOLZOFEN offenem feuer, grosses pièces

schwein menapii aus belgien
mit karfiol im heu und wildkräuterbutter 58

gereifte kuh vom XO beef am knochen, handgeschnittene erdäpfeln und
sauce béarnaise pro person 68
ab 2 personen

gloggnitzer kalb
am salzstein gereift, geschmorte zwiebeltarte tatin, wildkräutersalat 68

wildfang steinbutt aus der kvarner bucht
im ganzen mit kapern und sautierten blattkohl pro person 68
ab 2 personen

wildfang seezunge aus der kvarner bucht
mit glasierter karottenvielfalt 68



vanille meringue 22
geschmorte apfeltarte aus dem holzofen mit vanilleeis 24
affinierte käse mit maulbeeren, maroncreme und eingelegten lilienblüte 26