

DAS WOLF MENÜ



Montag | Donnerstag | Freitag | Samstag ab 18 Uhr

Lachsforelle | Fenchel | Maracuja

und/oder

Grüner Bio Spargel | Onsen Ei | Braune Butter Hollandaise

Kabeljau | Beluga Linse | Oscietra Royal Kaviar

und/oder

Zander | Nduja | Zucchini

Taube | Navette | Kakao

und/oder

Lamm | Melanzani | Fregola Sarda

Rhabarber | Holler | Valrhona Ivoire

und/oder

Salzkaramell | Kokos | Pekannuss

4-Gänge	99	Weinbegleitung	40	0% Begleitung	24
5-Gänge	114		50		30
6-Gänge	129		60		36
7-Gänge	144		70		42
8-Gänge	159		80		48

Gedeck 8

DER VEGETARISCHE WOLF



Montag | Donnerstag | Freitag | Samstag ab 18 Uhr

Fenchel | Maracuja | Dill

Grüner Bio Spargel | Onsen Ei | Braune Butter Hollandaise

Sellerie | Beluga Linse | Kürbiskerne

Melanzani | Fregola Sarda | Salsa Verde

Rhabarber | Holler | Valrhona Ivoire

Salzkaramell | Kokos | Pekannuss

4-Gänge	99	Weinbegleitung	40	0% Begleitung	24
5-Gänge	114		50		30
6-Gänge	129		60		36

Gedeck 8

DAS WOLF



A LA CARTE

Samstag 12-14 Uhr | Sonntag 12-18 Uhr

VORSPEISEN

Suppe des Tages **12**

Rindssuppe | Wurzelgemüse | Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel **12**

Steak Tatar | Dijon Mayonnaise | Brioche | knusprige Kapern **26**

Lachsforellentatar | Gewürzgurke | Saiblingskaviar **26**

Schinkenterrine | Löwenzahn | Kren **24**

Grüner Bio Spargel | Stundenei | Nussbutter-Hollandaise **22**

HAUPTSPEISEN

Spargelrisotto | Kräuter | Parmesan **26**

Geschmortes Rindsbackerl | Erdäpfelpüree | Wurzelspeck **38**

Entenbrust | Polentarolle | Glaciertes Wurzelgemüse **38**

Gebackene Dukatenschnitzel | Parmesan-Kräuterfülle | Petersilerdäpfel **32**

Lachsforelle en Croute | Beurre Blanc | Spinat **36**

Filet vom Rind | Weißer Spargel | Sauce Bernaise **48**

DESSERT

Rhabarber Crumble | Weisses Schoko Sorbet **16**

Schokokuchen „Sacher Style“ | Marille | Vanille-Eis **16**

Marillen Palatschinken Suzette **9 / 12**

Dessert des Tages **15**

Käsevariation **17**