

# SARTORY

## RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL  
Laura HOLLANDER  
Julia WEINDL  
Letizia SCHWEIZER  
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL  
Manuel HAHN  
Anna Lena KÖHL  
Paulina RESCH  
Maximilian HAGLBECK

Sartory APERITIF Snacks

### **Takoyaki**

In Honig gebeiztes Eigelb ∴ Salzzitrone

### **Pochierte Auster**

Mandarine

### **Safran-Arancini**

Fenchelsalat ∴ Paprika-Creme

### **Langos**

Räucheraal ∴ Lardo & Birne

.....

Hausgebackenes Rosmarin-Brot

Sauerrahmbutter

Blutwurst ∴ San Daniele ∴ Radieserl

## Weinreise SOMMELIER SELECTION

2019 CHARDONNAY ALTE REBEN  
Weingut SCHNEIDER :: BADEN  
\*\*\*\*\*

2023 VOUVRAY „Cuvée Plénitude“  
EX BARC :: LOIRE  
\*\*\*\*\*

2021 GRÜNER VELTLINER „RIED BRENNER“  
BERNHARD OTT :: WAGRAM  
\*\*\*\*\*

2022 GEWÜRZTRAMINER „PRAESULIS“  
MARCUS PRACKWIESER GUMPHOF :: SÜDTIROL  
\*\*\*\*\*

2015 GRILLO „La Cuba“  
CANTINE RALLO :: SIZILIEN  
\*\*\*\*\*

2021 ALOXE-CORTON  
Domaine LARUE :: Côte de Beaune  
\*\*\*\*\*

2017 « SW » BEERENAUSLESE  
Weingut VELICH :: BURGENLAND

Weinreise 7 GLÄSER 99 €

Weinreise 6 GLÄSER 85 €

Weinreise 5 GLÄSER 70 €

AUF WUNSCH IKONISCHE WEINREISE  
7 GLÄSER VIA CORAVIN 159 €

## Menu du CHEF

TATAR VOM KAGOSHIMA A5 WAGYU & MEERESAROMEN  
KOSHIIKARI-REIS :: BAYERISCHE GARNELE :: TOM YUM  
\*\*\*\*\*

HECHTNOCKERL & PRUNIER OSCIETRE CAVIAR  
BEURRE BLANC VON FERMENTIERTEM SPARGEL :: ESTRAGON-ÖL  
\*\*\*\*\*

**AUF MEERSALZ GEGARTE ROSCOFF-ZWIEBEL  
VACHERIN MONT-D'OR**  
BRIOCHE-CROÛTON :: ZWIEBEL-ESSENZ  
\*\*\*\*\*

NORWEGISCHE LANGOUSTINE ROYAL & KIMCHI-SAUCE  
FERMENTIERTES BLAUKRAUT :: GRÜNER PAPAYA-SALAT :: VADOUVAN  
\*\*\*\*\*

**ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTER STEINBUTT  
MIT SOBRASADA-LACK & CACCIUCCO-FOND**  
GRÜNKOHL :: CANNELLINI-BOHNEN  
\*\*\*\*\*

**IMPERIAL WACHTEL & SAUCE RICHE**  
RADICCHIO :: CHAMPIGNONS :: LIEBSTÖCKEL BEURRE BLANC  
\*\*\*\*\*

„BIRNE HELENE“  
\*\*\*\*\*

**BANANE & PASSIONSFRUCHT**  
SHERRY-ESSIG MIT MUSCOVADO ZUCKER  
KAFFIRLIMETTEN-SORBET :: THAI-CURRY POPCORN  
\*\*\*\*\*

FRIANDISE

DAS MENU DU CHEF IST VON MITTWOCH BIS SAMSTAG ERHÄLTLICH.  
219 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

209 € OHNE HECHTNOCKERL

199 € OHNE HECHTNOCKERL & STEINBUTT