

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

RÜHREI mit eingelegtem Tanzpilz & Senfkaviar

SCHAUMIGE Vichysoisse & Schnittlauchöl

Warmes BRIOCHE

Tatar von der Simmentaler Färse & Tonkatsu

Tartelette mit Seidemmatjes, Rote Bete

BONITOFLOCKEN & Meerrettich

.....

Brotzeit am Lech

Hausgebackenes Kimchi Brot & Grissini-Bierstangen

Schnittlauchbutter

Geflügelpraline : Brombeere : Majoran

Eingelegtes Gemüse : San Daniele

Weinreise SOMMELIER SELECTION

BY



2023 GELBER MUSKATELLER « LOIBNER FEDERSPIEL »

EMMERICH KNOLL :: WACHAU

.....

2023 VOUVRAY „Cuvée Plénitude“

FX BARC :: LOIRE

.....

2022 GEWÜRZTRAMINER „PRAESULIS“

MARCUS PRACKWIESER GUMPHOF :: SÜDTIROL

.....

2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

ROGER PERRIN :: RHÔNE

.....

2022 SAUVIGNON BLANC SINGLE VINE YARD

« OTIRA » GLACIAL STONES

CLOS HENRI :: NEUSEELAND

.....

2021 PINOT NOIR PRIVAT RESERVE

WEINGUT HOFMANN :: TAUBERTAL

.....

2015 RIESLING AUSLESE

« MARKELSHEIMER PROBSTBERG »

FAMILIE GEISEL :: FRANKEN

Weinreise 7 Gläser 99 €

Weinreise 6 Gläser 85 €

Weinreise 5 Gläser 70 €

AUF WUNSCH IKONISCHE WEINREISE

7 Gläser via CORAVIN 159 €

Menu du Chef FRÜHJAHR 2025

GEGRILLTER BAUCH VOM BALFEGO THUNFISCH

STECKERLRFISCHAROMEN

JOGHURT-MOLKE :: FRÜHLINGSKRÄUTER :: ROTER RETTICH

.....

HECHTNOCKERL & PRUNIER OSCIETRE CAVIAR

BEURRE BLANC VON FERMENTIERTEM SPARGEL :: ESTRAGON-ÖL

.....

AUF MEERSALZ GEGARTE ROSCOFF-ZWIEBEL

VACHERIN MONT-D'OR

BRIOCHE-CROÛTON :: ZWIEBEL-ESSENZ

.....

HANDGETAUCHTE NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

MEERESFRÜCHTE-CANNELLONI

FERMENTIERTES BLAUKRAUT :: KIMCHI-SAUCE :: VADOUVAN

.....

GEDÄMPFTER ZANDER & SAFRAN-DASHI

YUZU-MARMELADE :: JALAPEÑO :: NUSSBUTTER-LAUCHPÜREE

.....

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 & Jakobsmuschel