

# SARTORY

## RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL  
Laura HOLLANDER  
Letizia SCHWEIZER  
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL  
Manuel HAHN  
Tobias TISCHMEYER  
Paulina RESCH  
Maximilian HAGLBECK

SARTORY APERITIF SNACKS

### **Takoyaki**

In Honig gebeiztes Eigelb ∙ Salzzitrone

### **Pochierte Auster**

Mandarine

### **Safran-Arancini**

Fenchelsalat ∙ Paprika-Creme

### **Donut**

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“

Fx BARC ∴ LOIRE

\*\*\*\*\*

2021 GRÜNER VELTLINER „Ried Brenner“

Bernhard Ott ∴ WAGRAM

\*\*\*\*\*

2022 Gewürztraminer „Praesulis“

Marcus Prackwieser Gumpfhof ∴ SÜDTIROL

\*\*\*\*\*

2015 GRILLO „La Cuba“

Cantine Rallo ∴ SIZILIEN

\*\*\*\*\*

2021 ALOXE-CORTON

Domaine Larue ∴ Côte de Beaune

\*\*\*\*\*

SHERRY PX ALEJANDRO

XÉRÈS ∴ SPANIEN

Weinreise 7 Gläser 99 €

Weinreise 6 Gläser 85 €

Weinreise 5 Gläser 70 €

## Menu du Chef

Tatar vom Kagoshima A5 Wagyu & Meeresaromen

Koshihikari-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

\*\*\*\*\*

Leicht gebeizter Skrei mit Sesam & Kimchi-Sauce

Grüner Papaya-Salat ∴ Spitzkohl-Creme mit Hoisin

\*\*\*\*\*

**ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTER STEINBUTT**

**MIT SOBRASADA-LACK & CACCIUCCO-FOND**

Grünkohl ∴ Cannellini-Bohnen

\*\*\*\*\*

**IMPERIAL WACHTEL & SAUCE RICHE**

Radicchio ∴ Champignons ∴ Liebstöckel Beurre Blanc

\*\*\*\*\*

Kapuzinerkresse, Pistazie & Original Beans „Piura“

\*\*\*\*\*

**Banane & Passionsfrucht**

Sherry-Essig mit Muscovado Zucker

Kaffirlimetten-Sorbet ∴ Thai-Curry Popcorn

\*\*\*\*\*

FRIANDISE

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.

209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € ohne Hechtnockerl

189 € ohne Hechtnockerl & Steinbutt