SARTORY
RESTAURANT

Simon Lang & Team

Chris Campbell
Julia Weindl
Mergern Schmidt-Häusler
Fabian Reichelt

.....

Lars Vogel
Manuel Hahn
Barbara Baricz

Sartory Aperitif Snacks

Pithivier

Getrüffelte Sellerie-essenz · Liebstöckel

Entenleber-Parfait · Portwein

Räucheraal & Rote Bete

.....

Brot, Handwerk & Herkunft

Hausgebackenes Sauerteig-Brot
eingelegte Tropea Zwiebeln · Majoran
Emmer Crumpet

Za'atar Butter · Kartoffel „Liptauer"
Eingekochter Mini Rotkohl · Cebo de Campo

Weinreise Sommelier Selection

by Lars Vogel

2025 Silvaner by Sophie Hofmann
Privat Reserve
Weingut Hofmann · Franken
⁂

2021 Friulano « Ronc di Juri »
Alessio Dorigo · Friaul
⁂

2023 Collioure Blanc „L' Argile"
Domaine de la Rectorie · Roussillon
⁂

2022 Grüner Veltliner „Spitzer Graben"
Late Release
Martin Muthenthaler · Wachau
⁂

2022 Sauvignon Blanc
Thelema Estate · Stellenbosch
⁂

2019 Château Mondot
Saint-Émilion Grand Cru · Bordeaux
⁂

2007 Banyuls Grand Cru
„Cuvée André Magnères"
Domaine Vial-Magnéres

Weinreise 7 Gläser	119 €
Weinreise 6 Gläser	105 €
Weinreise 5 Gläser	90 €

Menu du Chef

Karotte & Grapefruit-Ingwer Sud
Thaicurry-Zitronengraseis · Kapernblätter
⁂

Rouget Barbet & Romesco
Kopfsalat · Chorizo · Sherry-Essig
⁂

In Meersalz gegarter Chicorée & Vin Jaune Beurre Blanc
Kimchi-Creme · Perlgraupen · Piemonteser Haselnuss
⁂

Geschmorte Steckrübe & Fontina-Espuma
Lakritz-Öl · Orange
⁂

Gegrillter Black Cod mit Miso
Kalbskopf-Apfel Vinaigrette
Topinambur · Kartoffel-Crunch
⁂

Hirschrücken mit Blutwurstkruste & Sauce Charcutière
Bucheckern · Sauerkrautcreme · fermentierte Quitte · Topfen
⁂

„Kir Royal"
⁂

Dessert von Geräucherter Virunga-Schokolade & Banane
Erdnuss · Miso
⁂

Friandises

Das Menu du Chef ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.
209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € ohne Rotbarbe
189 € ohne Rotbarbe und Steckrübe