

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 Kontraste im Glas –
Eine Entdeckungsreise DURCH STIL, REIFE & TERROIR

reif mit jung

2013 Riesling Kabinett « Markelsheimer Probstberg »
Geisel Weinbau ∴ Franken

-

2022 Riesling « Probstberg »
Geisel Weinbau ∴ Franken

neue Welt vs. alte Welt

2022 California Chardonnay
Hahn Family Wines ∴ Monterey County

-

2020 Bourgogne Blanc Réserve
Bouchard Père et Fils ∴ Côte de Beaune

warme Klimazone vs. kühle Klimazone

2022 Weißburgunder „Praesulis“
Gumphof - Marcus Prackwieser ∴ Südtirol

-

2022 Weißburgunder « S »
Emrich-Schönleber ∴ Nahe

reifer deutscher Spätburgunder vs.
junger Spätburgunder aus Frankreich
alles mal andersherum

2013 Spätburgunder „R“
Jürgen Hofmann ∴ Franken

-

2020 Chassagne-Montrachet Rouge
Domaine Larue ∴ Burgund

elegant & duftig vs. reich & konzentriert

2023 Muscat Beaumes de Venise
Domaine de Bernadins ∴ Rhône

-

2017 « SW » Beerenauslese
Weingut Velich ∴ Burgenland

Tasting Menü März 2025 – Aromen im Einklang

Matjes von der Lachsforelle & Bohnensalat-Eis
Birne ∴ Buttermilch ∴ Estragon

Zackenbarsch im Zucchinimantel
Verjus Beurre Blanc
Morcheln in Madeira ∴ Olivenöl-Crème

Über Buchenholz gegrillte Seeteufel-Backen
Tafelspitz-Sud ∴ Artischocke

Sauerbraten von der Kalbsschulter
Fermentierter Knoblauch
Topfennockerl ∴ eingelegte Schalotten
Kopfsalat mit Ochsenmark

„Birne Helene“

Dessert von Rote Bete & Blutorange
Zimtblüte

Friandise

Das Tasting Menü inklusiv der begleitenden Weine
ist jeden Mittwoch und Donnerstag erhältlich.
159 €