

# 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 & Apfel

.....

Brotzeit am Lech

Hausgebackenes Kimchi Brot & Grissini-Bierstangen  
Schnittlauchbutter  
Geflügelpraline ∴ Brombeere ∴ Majoran  
Eingelegtes Gemüse ∴ San Daniele

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

Zeit spiegelt Charakter

BY



2020 Pinot Blanc « Cuvée Les Amours »  
Familie Hugel ∴ Elsass

-

2021 Weissburgunder « Mediaevum »  
Gumphof Markus Prackwieser ∴ Südtirol  
.....

Tradition vs. Aromatik

2021 Silvaner „G“  
Weingut Hofmann ∴ Taubertal

-

2020 Sauvignon Blanc « Ehrenhausen »  
Weingut Gross ∴ Südsteiermark  
.....

Sonne im Glas oder Meeresbrise –  
Wärme und Mineralität im Kontrast

2020 Viognier „Pitorsino“  
Pepi Lignana ∴ Maremma

-

2023 Collioure Blanc « L'Argile »  
Domaine de la Rectorie ∴ Roussillon  
.....

Tempranillo – Spaniens Rotweinkönigen im Dialog

2019 Lindes de Remelluri  
Rioja

-

2014 Contado de Haza  
Alejandro Fernández ∴ Ribera del Duero  
.....

Die Kunst der aromatischen Süße

Moscato D' Asti « La Caliera »  
Borgo Maragliano ∴ Piemont

-

2023 Muscat Beaumes de Venise  
Domaine de Bernadins ∴ Rhône

Tasting Menü APRIL 2025 –  
Frühlingsimpulse der Aromen

Lauchterrinen & Nussbutter Schaum  
Apfel-Trüffel Vinaigrette ∴ bitter-Salate

.....

Girella von der Bergforelle & eigener Kaviar  
Brunnenkresse

.....

Cremiges Krustentier Risotto  
Kabeljauzungen ∴ Erbse

.....

Zweierlei vom Irischen Lamm  
geschmorter Bauch & Carrée  
Schafsjoghurt ∴ Spitzkohl ∴ Aubergine

.....

„Birne Helene“

.....

Rhabarber-Käsekuchen

.....

Friandise

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

159 €