

# SARTORY

## RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL

JULIA WEINDL

MERGEN SCHMIDT-HÄUSLER

FABIAN REICH

.....

LARS VOGEL

MANUEL HAHN

ANNA LENA KÖHL

SARTORY APERITIF SNACKS

WASSERMELONE · BURRATA · PIMENT D' ESPELETTE

FARINATA · WAGYU · BEEF TEA

ARANCINI · SCAMORZA · GUANCIALE · SAFRAN

BACCALÀ MANTECATO · WEIßE POLENTA · SCHNITTLAUCH

.....

BROT, HANDWERK & HERKUNFT

HAUSGEBACKENES ROSMARIN-SAUERTEIG-BROT · EMMER-CRUMPETS

WEIZEN · EMMER — ALTE SCHÄFEREI

RICOTTA-BASILIKUM-BUTTER

LEICHTER RAUCHSCHINKEN · TOMATENPRALINE · TRAUBEN-CHUTNEY

# WEINREISE KONTRASTE IM GLAS –

Eine Entdeckungsreise DURCH STIL,  
Reife & TERROIR

BY



ATLANTIK & SCHIEFER –  
Zwei Gesichter der LOIRE

2025 „Cuvée M“  
Stéphane Orioux · Muscadet Sèvre et Maine

—  
2020 „Clos St. Yves“  
Domaine Baumard · Savennières  
.....

ALPENFRISCHE TRIFFT VULKANFEUER

2022 Sauvignon Blanc 1. Lage „Ehrenhausen“  
Weingut Gross · Südsteiermark

—  
2025 Etna Bianco  
Tenuta delle Terre Nere · Sizilien  
.....

FÜLLE & FINESSE

2024 MORILLON  
Weingut Polz · Südsteiermark

—  
2023 VIOGNIER „Les Contours de Deponcins“  
François Villard · Rhône  
.....

Sonne, HERKUNFT & CHARAKTER

2025 MERLOT DEL SALENTO „Castel Serranova“  
Vallone · Apulien

—  
2022 BLAUFRÄNKISCH RESERVE „Der Geistesblitz“  
Eichenwald · Burgenland  
.....

SÜßE VOLLENDUNG

2024 SILVANER AUSLESE « Escherndorfer Lump »  
Weingut Horst Sauer · Franken

# TASTING MENÜ

KOHLRABI & GEBEIZTES EI  
geräucherte Mandel · grüne Erdbeeren · Steinpilz-Eis  
.....

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL IN SARDELLENBUTTER GEBRATEN  
Tomaten-Ingwer-Sud  
WILDER BROCCOLI · Rosinen · Jalapeño  
.....

SOT-L'Y-LAISSE VOM FREILANDHUHN & SAUCE ALBUFERA  
Taschenkrebis · Fregola Sarda · Champignon  
.....

GEGRILLTES BLACK & BLACK TAJIMA RIND  
Knochenmark-Béarnaise  
Pommes frites · Tropea Zwiebel · Speckbohnen  
.....

**AMALFI-ZITRONE · INGWER · MELISSE**  
.....

KOJI-SÜßKARTOFFEL-EIS & eingelegte Vanille-Pfefferlinge  
Milch · Holunder  
.....

**FRIANDISES**

**Tastingmenü**  
inklusive Weinreise „Kontraste im Glas“  
ERHÄLTLICH MITTWOCH BIS SAMSTAG  
**179 €**

Gerne können Sie Ihr Tastingmenü mit **SIGNATURE DISHES**  
**aus dem Menü du Chef** erweitern.

Alternativ ist das Tastingmenü auch mit einer **HANDWERKLICH**  
**GEFERTIGTEN ALKOHOLFREIEN BEGLEITUNG** anstelle der Weinreise  
„Kontraste im Glas“ ERHÄLTLICH.  
**AUFPREIS 15 €.**