SARTORY
RESTAURANT

Simon Lang & Team

Chris Campbell
Julia Weindl
Mergen 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"
Mini Rotkohl · Cebo de Campo

WEINREISE KONTRASTE IM GLAS –
Eine Entdeckungsreise durch Stil,
Reife & Terroir by



Lebendige Frische – kraftvolle Tiefe

2022 „Vinnae“ Ribolla Gialla
Silvio Jermann · Friaul
—
2020 „Clos de Saint-Yves“ · Savennières
Domaine des Baumard · Loire
∴∴∴∴∴

Weiche Fülle – kühle Präzision

2021 „La Ferna“ Bianco
Contràmalini · Veneto
—
2024 „Kontrast“
Markus Huber · Traisental
∴∴∴∴∴

Geschmeidiger Schmelz – elegante Strenge

2021 Coudoulet de Beaucastel Blanc
Famille Perrin · Côtes du Rhône
—
2021 Langhe Nebbiolo „Capitolo 03“
Stefano Occhetti · Piemont
∴∴∴∴∴

Wilde Individualität – klassische Finesse

2022 Haloze Blanc
Vino Gross · Slowenische Steiermark
—
2023 Crozes-Hermitage „Certitude“
François Villard · Côtes du Rhône
∴∴∴∴∴

Süße mit Tiefgang

2021 „La Bella Estate“ Moscato Passito
Vite Colte · Piemont

TASTING MENÜ

Roh marinierter Hamachi & Kürbis-Leche de Tigre
Lauch Shoyu · Pléiade Poget Auster ·Entenleber-Eis
∴∴∴∴∴

Rosenkohl & Périgord-Trüffel
∴∴∴∴∴

Gebackenes Kalbsbries & Harissa-Jus
eingemachte Holunderbeeren · Pastinake · Shiitake-Garum
∴∴∴∴∴

Sanft gegarter Bauch vom Juvenil-Ferkel & Mandarine
Blaue Garnele · geräucherter Seidentofu
∴∴∴∴∴

„Kir Royal“
∴∴∴∴∴

„Pumpkin Pie“
Gianduja-Eis & Quitten-Gewürz Sud
∴∴∴∴∴

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 €.