

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Julia WEINDL
Fabian REICH
NIKLAS REICHELT

.....

LARS VOGEL
Manuel HAHN
Anna Lena KÖHL

Sartory APERITIF SNACKS

TOFU MILD GERÄUCHERT · RÜHREI · SCHNITTLAUCH

ENOKI TEMPURA · FURIKAKE · FRÜHLINGSKRÄUTER

RETTICH · PILZ -XO · DASHI

KAROTTEN-TARTE

.....

BROT, HANDWERK & HERKUNFT

HAUSGEBACKENES ROGGEN-SAUERTEIG-BROT · EMMER-CRUMPETS
WEIZEN · ROGGEN · EMMER — ALTE SCHÄFEREI
MISO-ZITRONEN-SAUERRAHMBUTTER
EINGELEGTES GEMÜSE

Weinreise SOMMELIER SELECTION

BY



2022 RIESLING „SCHIEFERSTEIL“
MARKUS MOLITOR · MOSEL

.....

2023 WEIßER BURGUNDER & CHARDONNAY
WEINGUT JOHNER · BADEN

.....

2024 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „RIED TURM“
WEINGUT KNOLL · WACHAU

.....

2022 FURMINT „GORCA HALOZE“
VINO GROSS · SLOWENISCHE STEIERMARK

.....

2023 CHENIN BLANC « CARTE D'OR »
DOMAINE BAUMARD · COTEAUX DU LAYON

VEGETARISCHES MENÜ

IN SALZKRUSTE GEBACKENER FENCHEL & SAFRAN-DASHI
BERGAMOTTE · CHIPOTLE
GRÜNE TOMATE · VIN JAUNE

.....

GEFÜLLTE MORCHELN & SCHROBENHAUSENER SPARGEL
ERBSE · BRUNNENKRESSE · SAUERKLEE

.....

ARTISCHOCKE „GRENBLER ART“
SALZZITRONE · KAPERNBLÄTTER · KARTOFFEL-KAPERN SCHAUM

.....

SPIZKOHLE & LIEBSTÖCKEL
PAPRIKA · MISO

.....

GEGRILLTE ANANAS · ANIS-GIN FIZZ
LIMETTE · GURKE

.....

PISTAZIE & VERMOUTH PFIRSICH

.....

FRIANDISES

Weinreise 5 GLÄSER

85 €

Das Menü du CHEF ist von MITTWOCH BIS SAMSTAG ERHÄLTLICH.
159 €