

SARTORY

RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL
Laura HOLLANDER
Julia WEINDL
Letizia SCHWEIZER
Jonathan SPORER

.....

Lars VOGEL
Manuel HAHN
Anna Lena KÖHL
Paulina RESCH

Sartory APERITIF Snacks

„ÜBERRASCHUNGS-EI“

SCHAUMIGE VICHYSOISSE & SCHNITTLAUCHÖL

WARMES BRIOCHE

TATAR VON DER SIMMENTALER FÄRSE & TONKATSU

TARTELETTE MIT SEIDEMATJES, ROTE BETE

BONITOFLOCKEN & MEERRETTICH

.....

„BROTZEIT AM LECH“

HAUSGEBACKENES KIMCHI BROT & GRISSINI-BIERSTANGEN

SCHNITTLAUCHBUTTER

GEFLÜGELPRALINE : BROMBEERE : MAJORAN

EINGELEGTES GEMÜSE : SAN DANIELE

Weinreise SOMMELIER SELECTION

BY



2023 GELBER MUSKATELLER « LOIBNER FEDERSPIEL »

EMMERICH KNOLL :: WACHAU

2019 SAVENNIÈRES “CLOS DU PAPILLON”

DOMAINE BAUMARD :: LOIRE

2022 RIESLING 1. LAGE

„DEIDESHEIMER HERRGOTTSACKER“

WEINGUT VON WINNING :: PFALZ

2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

ROGER PERRIN :: RHÔNE

2018 VINTAGE TUNINA SILVIO JERMANN

SILVIO JERMAN :: FRIAUL

2019 LINDES DE REMELLURI

RIOJA

2015 « LE LION DE SUDUIRAUT

CHÂTEAU SUDUIRAUT :: SAUTERNES

Weinreise 7 GLÄSER 119 €

Weinreise 6 GLÄSER 105 €

Weinreise 5 GLÄSER 90 €

Menu du CHEF Mai 2025

GEGRILLTER BAUCH VOM BALFEGO THUNFISCH

STECKERLRFISCHAROMEN

JOGHURT-MOLKE :: FRÜHLINGSKRÄUTER :: ROTER RETTICH

HECHTNOCKERL & PRUNIER OSCIETRE CAVIAR

BEURRE BLANC VON FERMENTIERTEM SPARGEL :: ESTRAGON-ÖL

ONSENEI & KRÄUTER-HOLLANDAISE

CRÈME VON GRÜNEM SPARGEL :: TOMATEN-VANILLE-SUD

HANDGETAUCHTE NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

KRUSTENTIER-CANNELLONI

BLUMENKOHLCRÈME :: VADOUVAN :: SANDDORN

Gedämpfter Zander & Safran-Dashi

YUZU-MARMELADE :: JALAPEÑO :: NUSSBUTTER-LAUCHPÜREE

Imperial Wachtel & Sauce Riche

RADICCHIO :: CHAMPIGNONS :: LIEBSTÖCKEL BEURRE BLANC

Grüne ERDBEEREN & STAUDENSELLERIE

Dessert von Kaffee, Passionsfrucht & Wattleseid

FRIANDISE

Das Menu du Chef ist von MITTWOCH BIS SAMSTAG ERHÄLTlich.

219 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

209 € OHNE HECHTNOCKERL

199 € OHNE HECHTNOCKERL & JAKOBSMUSCHEL