



Nick Bril – Belgium – Chef of the Year 2023

4hands with Dorfer and Friends

Snacks:

- Smoked eel, walnut, brioche, onion, Old Groenda
- Krustade – marinierter Wild-Karpfen – Mole - Honiggurken & Jalapenoschaum
 - “falscher Blätterteig” – Stracciatella – Teriyaki – Perigord Trüffel
2012 Dom Pérignon - Champagne

Gruß aus der Küche

Gillardeau, Balfegó, yuzu kosho, buttermilk, bread miso

Menu:

Langoustine, cherry, beetroot, horseradish, bergamot, mi shima u kari

Kaisergranat, Kirsche, rote Rübe, Kren, Bergamotte & mi shima u kari
2018 Grüner Veltliner Rosenberg, Bernhard Ott - Feuersbrunn

„BBQ“ Stör, Blutorange & Speck

junger Spinat, Grünspargel & Erbsencreme,
Sardellen „Don Bocarte“ & Beurre Blanc a la „Müllerin“
2017 Morillon Sulz, Tement - Berghausen

Roasted scallop, jerusalem artichoke, morille, foie gras

gebratene Jakobsmuschel, Topinambur, Morcheln & Gänseleber
2019 Grüner Veltliner Wunderburg, Pichler Krutzler - Oberloiben

Sellerie, Spanferkel & Perigord Trüffel

Miso-Salzkaramell, grüne Mandeln & Sauce „Duxelles“
2015 Neuburger Smaragd, Donabaum - Spitz

pigeon, young salsify, blackberry, carrot

Taube, junge Schwarzwurzeln, Schwarzbeeren, Karotte
1998 Château Monbousquet aus der Imperial, Grand Cru Classé - St. Emilion

citrus, dulce de leche , extra vergin, Ivoire 35%

Zitrusfrüchte, Dulce de Leche, Olivenöl extra virgin, Ivoire 35%
2013 Riesling Pfaffenberg Auslese, Knoll - Unterloiben

Süßer Ausklang