

MENU

MARTIN WEGHOFER

BALFEGO THUNFISCH I MACADAMIA I GESCHMORTE ZWIEBEL

KAROTTE I AALIAUBERGINEN-FRISCHKÄSE

KYS AUSTER I ZITRONE I FORELLENKAVIAR

KOPFSALAT I CALAMARETTI I SALZGURKE

HUMMER I SPINAT I KERNÖL

SEESAIBLING I KAVIAR GRAND SELECTION I ERBSE

RIS DE VEAU I LARDO I ESSIGGURKE

LAMM I AGRIA KARTOFFEL I TOMATE

MANDARINE I ESTRAGON I KUMQUAT

GESCHMORTER APFEL I ROSINE I SALZKARAMELL

SWEETS ON WHEELS

WEINBEGLEITUNG

SANCERRE CÔTE DES MONTS DAMNÉS 2022
DOAMINE HUBERT BROCHARD | LOIRE

* * *

GRAUBURGUNDER ACHKARREN SCHLOSSBERG 2022
FRANZ KELLER | BADEN

* * *

GRÜNER VELTLINER RIED SPIEGEL ERSTE LAGE DAC 221
BRÜNDLMAYER | KAMPTAL

* * *

RIESLING HATTENHEIMER WISSELBRUNNEN GG 2011
JOSEF SPREITZER | RHEINGAU

* * *

CHÂTEAU TROPLONG MONDOT 2012
1ER GRAND CRU CLASSÉ | SAINT ÉMILION

* * *

RIESLING RUPPERTSBERGER SPIEB BEERENAUSLESE 2011
BASSERMANN-JORDAN | PFALZ

MENÜ:

6 GANG MENÜ: 205€
5 GANG MENÜ, OHNE HUMMER: 175€

UPGRADE:

EXTRA 15g KAVIAR PURMANO GRAND SELECTION BY MARTIN WEGHOFER
ZUM KOPFSALAT: +55€

JAPANISCHES WAGYU A5 ALS AUSTAUSCH FÜR LAMM: +85€

EMPFEHLUNG:

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL I CHUTNEY: 35€

WEINBEGLEITUNG:

6 BEGLEITENDE WEINE: 163€
5 BEGLEITENDE WEINE: 135€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

6 BEGLEITENDE DRINKS: 85€
5 BEGLEITENDE DRINKS: 72€

SELBSTVERSTÄNDLICH NEHMEN WIR GERNE RÜCKSICHT AUF ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN; BITTE INFORMIEREN SIE UNS VORAB BEI IHRER RESERVIERUNG.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND MWST.

MARTIN WEGHOFER I ANNA-SOPHIE HANKE
SAMUEL END I BORAN TAS I BERKAY BAYIR
JULIEN DU BUY I JUSTIN KUNZ
JUSTIN KUNZ I JULIA KRAUSE



M A I N T O W E R
RESTAURANT & LOUNGE