

SIGNATURE MENU

MARTIN WEGHOFER

BALFEGO THUNFISCH I MACADAMIA I GESCHMORTE ZWIEBEL

KAROTTE I AAL I AUBERGINEN-FRISCHKÄSE

IRISH MOR AUSTER I ZITRONE I FORELLENKAVIAR

KOPFSALAT I CALAMARETTI I SALZGURKE

PATAGONIAN TOOTHFISH I WEISSER SPARGEL I TASCHENKREBS

SEESAIBLING I KAVIAR GRAND SELECTION I ERBSE

RIS DE VEAU I LARDO I ESSIGGURKE

LAMM I AGRIA KARTOFFEL I TOMATE

ROTE TRAUBE I CHAMPAGNER I JOGHURT

ERDBEERE I PISTAZIE I HIMBEERESSIG

SWEETS ON WHEELS

WEINBEGLEITUNG

SANCERRE CÔTE DES MONTS DAMNÉS 2023
DOAMINE HUBERT BROCHARD | LOIRE

* * *

CHARDONNAY R 2023
REBHOLZ | PFALZ

* * *

GRÜNER VELTLINER RIED SPIEGEL ERSTE LAGE DAC 2017
BRÜNDLMAYER | KAMPTAL

* * *

RIESLING HATTENHEIMER WISSELBRUNNEN GG 2011
JOSEF SPREITZER | RHEINGAU

* * *

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2011
2 ÉME GRAND CRU CLASSÉ | SAINT ESTÉPHE

* * *

RIESLING RUPPERTSBERGER SPIEB BEERENAUSLESE 2011
BASSERMANN-JORDAN | PFALZ

MENÜ:

6 GANG MENÜ: 205€
5 GANG MENÜ, OHNE TOOTHFISH: 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: 169€
5 BEGLEITENDE WEINE: 142€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

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

APERTIF HIGHLIGHTS AUS DER MAGNUMFLASCHE SERVIERT:

CHAMPAGNER BOLLINGER SPECIAL CUVÉE: 23€
CHAMPAGNER BOLLINGER ROSÉ: 29€

CHAMPAGNER TAITTINGERCOMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2014: 46€
JEWELLS 0,1L

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 MARIO HÖNIGHAUSEN
ANNA-SOPHIE HANKE I JUSTIN KUNZ
JULIA KRAUSE I BORAN TAS I BERKAY BAYIR



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