



ZUM TAUBEN DOGEN

3 Abendmenüs

menü I



2015

knusprige erdäpfel – sellerie

schwarzkohl – labneh

fischgräte



2014

jerusalem artischocke – **forelle** – kren

2014 „kalk & kiesel“, claus preisinger, gols, neusiedlersee
galaapfel – fenchelsaat – zinnkraut



2015

gansl – herbsttrompeten – quitte

bentianna gentian honey herbs, taste evolution, bratislava
p.x. noble sour, erwin gegenbauer, wien



2015

rote rübe – schlehe – sauerdorn

2014 vinudilice rosato, i vigneri di salvo foti, carricante, sicilia
rote rübe – traube



2015

zander – treviso – chicorée

„bulle“, hervé villemade, celettes, loire
rooibos – maiwipferl



2015

ei – **kürbis** – trüffel

2014 grauburgunder „graupert“, weingut meinklang, pamhagen, neusiedlersee
brennnessel – rauchtee



2015

milchkalb – karfiol – sig

2009 abstème s'abstenir, cosse & maisonneuve, mauroux, cahors
prisecco cuvee no. 24, manufaktur jörg geiger, schlat, schwäbische alb



2015

maroni – **trüffelkäse** – eierlikör

2011 rebula, ivi & edvard svetlik, fara, spodnja idrija



2015

forellenbirne – sabayon – meringue

2014 josephine „sweet“, gut oggau, oggau, neusiedlersee-hügelland
veilchenblüte – peiselbeere

süßer abschluss

menü inklusive demeter glühwein & maroni /128
8 glas weinbegleitung /68

alkoholfreie getränkebegleitung „unvergoren“/34

unsere mitarbeiter informieren sie gerne über allergene zutaten in unseren gerichten.



menü II



2015

knusprige erdäpfel – sellerie

schwarzkohl – labneh



2014

jerusalem artischocke – **forelle** – kren

2014 „kalk & kiesel“, claus preisinger, gols, neusiedlersee
galaapfel – fenchelsaat – zinnkraut



2015

maroni – schlehe



2015

zander – treviso – chicorée

„bulle“, hervé villemade, celettes, loire
rooibos – maiwipferl



2015

ei – **kürbis** – trüffel

2014 grauburgunder „grauperl“, weingut meinklang, pamhagen, neusiedlersee
brennnessel – rauchtee



2015

milchkalb – karfiol – sig

2009 abstème s'abstenir, cosse & maisonneuve, maurox, cahors
prisecco cuvee no. 24, manufaktur jörg geiger, schlat, schwäbische alb



2015

schwarzer holler – **grundbirne** – kerbelwurzel

2014 josephine „sweet“, gut oggau, oggau, neusiedlersee-hügelland
veilchenblüte – peiselbeere

süßer abschluss

menü inklusive demeter glühwein & maroni /98
5 glas weinbegleitung /38
alkoholfreie getränkebegleitung „unvergoren“/22

unsere mitarbeiter informieren sie gerne über allergene zutaten in unseren gerichten.



menü III



2015

knusprige erdäpfel – sellerie



2014

jerusalem artischocke – **forelle** – kren

2014 „kalk & kiesel“, claus preisinger, gols, neusiedlersee
galaapfel – fenchelsaat - zinnkraut



2015

maroni – schlehe



2015

milchkalb – karfiol – sig

2009 abstème s'abstenir, cosse & maisonneuve, maurox, cahors
prisecco cuvee no. 24, manufaktur jörg geiger, schlat, schwäbische alb



2015

holler – **grundbirne** – kerbelwurzel

2014 josephine „sweet“, gut oggau, oggau, neusiedlersee-hügelland
veilchenblüte – peiselbeere

süßer abschluss

menü inklusive demeter glühwein & maroni /68
3 glas weinbegleitung /21
alkoholfreie getränkbegleitung „unvergoren“/16

unsere mitarbeiter informieren sie gerne über allergene zutaten in unseren gerichten.

ZUM TAUBEN DOGEN
Praterstraße 70
1020 Wien
www.zum-tauben-dogen.com
02684/2297

taubenkobel

