

**taubenkobel**  
alain weissgerber  
koch des jahres 2024

menü



lauwarme zwiebelartelette – lardo  
senfblume  
pfefferblatt – rauchfisch – liebstöckl  
erdäpfel in ton mit estragonhollandaise

brioche – bauernbutter – geröstete sonnenblumen



**kukuruz mit flusskrebse aus der traun, minzblüten 44**  
2021 sauvignon vom opok, muster, südsteiermark



**klare pilzconsommé mit gefüllten pilzraritäten und haselnusscreme 28**  
2021 emmeram, gut oggau, neusiedlersee – hüggelland



**carabinero aus huelva auf der holzkohle gegrillt mit sommerpaprika**  
2016 riesling late release, nikolaihof, wachau



**odefey ente vom offenen feuer  
mit gelben mailänder zwiebel und orangen 64**  
2021 atanasius, gut oggau, neusiedlersee – hüggelland



**geeister jersey blue – weingartenmarillen 24**  
2019 originel, julien courtois, loire



**saturn pfirsich mit seewinkler ingwerwurzel und joghurt 29**  
2022 cuvée monplaisir, domaine de souch, jurancon



zitronenmeringue mit basilikumblüten  
hans im glück  
bitterschokolade

taubenkobel menü ohne käse 198  
taubenkobel menü 215  
gedeck 9

zusatzakt:  
geräuchertes ei mit ruster mandeln und sommer trüffeln 38

6 glas weinbegleitung 118  
alkoholfreie begleitung 68