

taubenkobel
alain weissgerber
koch des jahres 2024

menü



lauwarme zwiebelartelette – lardo
senfblume
pfefferblatt – carabineros
erdäpfel in ton mit estragonhollandaise
brioche – bauernbutter – geröstete sonnenblumen



zander, kohlrabi, erbsen und zitronenmelisse 44
2020 graf sauvignon, sepp muster, südsteiermark



klare pilzconsommé mit gefüllten pilzraritäten und haselnusscreme 28
2022 pastabuzz, weingoutte, franken



forelle mit zucchiniblüte, eierschwammerl und pannonischem safran 48
auf wunsch mit kateřkon kaviar 10g 22
2020 mâcon cruzille, julien guillot, burgund



**bresse huhn vom offenen feuer
brennnessel und ei, marchfelder artischoke 59**
2021 joschuari, gut oggau, neusiedlersee–hügelland



geeister jersey blue – weingartenmarillen 24
2018 originel, julien courtois, loire



grüne mandeln, salzkaramell und spinatraritäten 29
2022 cuvée monplaisir, domaine de souch, jurancon



glücksklee mit zitronenmeringue
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