

4-X-Marta-Tasting-Menü

•
Martas Elixier & Brot

Snacks

• •

Topinambur

Calzone

• • •

Kalbsbacke & Innereien

Skrei

Emaillkartoffel

• • • •

Apfelstrudel

Käsekuchen



Kleine Mahlzeit

Imbiss Brett

Japanische Beete Tartar, Lauchkrapfen, Spinat-
Walnuss-Röllchen, eingelegtes Ei & Mayo

12

hausgemachtes Brot

vegane Rauchbutter & Hamburger Wurzelexier

7

gratinierte Calzone

Alpenkäse, Sonnenblumenkern,
Basilikumpesto & Hefevelouté

12

Topinambur

Soufflé, Schwarzkümmel, Steinpilzschaum
Blutorange & Herbs

12



Grosse Mahlzeit

Emmalliekartoffel

Spinat-Walnussrolle, Pastinakencreme,
Rosa Pfeffer , Grünkohl,
Linsen-Kürbis Eintopf & goldener Schaum

28

Kalbsbacke & Innereien

geschmort & BBQ'te
Steckrübe, Bratapfel, Karamellzwiebel,
Grünkerngrütze & Pickles

30

Skrei

Filet & Pie
Honey-Chicorée, Kartoffel,
Muschelmayo, geräucherter Roggen,
Petersilienwurzel & Blatt

30



Zucker

Fruchtstrudel

Apfel, Dörrobst & Nuss,
Vanillesoße, Cidre-Sorbet

11

Käsekuchen

Haselnusskeks, Toffee, Kakao,
Bergamottengelée & Lemoncurd-Icecream

11



• Ein Gläschen unserer
alkoholischen
Favoriten

• Ein Gläschen unserer
unalkoholischen
Favoriten

Süffiges zu den Schätze aus der Küche

•
AUS 2021 | Alta Alella
Barcelona

•
Geiger "Cuvée Nr. 11"
unreifer Apfel, Eichenlaub

• •
Grand Saumur Brut 2020
Saumur, Loire

• •
Marta ohne
Bergamotte, Estragon, Tonic

• • •
Szürke & Féher MMXIX
Sopron

• • •
Geiger "Inspiration 4.6"
Birne, Stachelbeere, Paprika

• • • •
Weissburgunder 2021
Franken

• • • •
Martas Aufheller
Kombucha Lemon-Zitronenöl

Welschriesling 2020
Burgenland

Rote Frucht & Erde
rote Beetsaft, Beetebalsam,
Traube

Rózsa Pétsovits MMXXI
Sopron

Geiger "Inspiration 4.0"

Bordeau Penin 2018
Bordeaux

Kirsche, Paprika, rote Beete

• • • • •

• • • • •

Majas Orange 2021
Roussillon

Milky Oolong Tee
Wald & Rauch Hydrolat



• 4-X-Marta-Tasting-Menü •

Martas Elixir & Bread

Snäx

•

Jerusalem Artichoke

Calzone

• •

Veal cheek & offal

Skrei

Enamel Potato

• • •

Fruitstrudel

Goats Cheese Cake

•

•



• small meal •

snack plate

Japanese beetroot tatar, leek fritters,
spinach-walnut-roll, pickled egg & mayo

12

homemade bread

vegan smoked butter & hamburger Elixir

7

gratinated calzone

alpine cheese, sunflower seed,
Basil Pesto & yeast velouté

12

Jerusalem Artichoke

Soufflé, black cumin, porcini foam, blood
orange & herbs

• 12 •



Mains

Emaillé Potato

Spinach-walnut-roll, parsnip cream, pink pepper, Kale, Lentil Squash Stew & golden foam

28

veal cheek & offal

Braised & BBQ'te
turpin, baked apple caramel onion, butter grits & pickles

30

Skrei

Filet & Pie
honey chicorée, potato, parsley roots & leaf, mussels mayo & smoked roe

30



Zucker

Fruitstrudel

apple, dried fruits & nuts,
custard, cidre sorbet

11

Goatscheese Cake

Hazelnut biscuit, toffee, cocoa,
Bergamot jelly & lemon curd icecream

11

