

EDVARD

VIENNA

Reh | Heidelbeere | Schalotte
Eigelb | Erdäpfel | Trüffel
Topinambur | Geselchtes | Lauch

Karotte | Mirabelle | Dinkel
Huchen | Kürbis | Safran
Kohlrabi | Amazake | Hollunder
Zander | Spitzkraut | Harissa
Wachtel | Eierschwammerl | Sellerie
Blutorange | weiße Bete | roter Pfeffer
Reh | Honig | Maroni
Raclette | Sauerteig | Kirsche
Milchreis | Tonkabohne | Topaz

Süßer Ausklang

5 GÄNGE Carte Blanche EUR 150 | Wein 96
7 GÄNGE Carte Blanche EUR 195 | Wein 128
9 GÄNGE Carte Blanche EUR 230 | Wein 154

Da es sich um ein gesetztes Menü handelt sind vegetarische, glutenfreie und laktosefreie Optionen auf Nachfrage erhältlich. Aufgrund der Komplexität unserer Gerichte sind vegane Optionen mit einer Frist von 48 Stunden im Voraus erhältlich.

EDVARD

VIENNA

Venison | Blueberry | Shallot
Egg Yolk | Potato | Truffle
Jerusalem Artichoke | Smoked Pork | Leek

Carrot | Mirabelle | Spelt
Austrian Salmon | Pumpkin | Saffron
Kohlrabi | Amazake | Elderflower
Pike-Perch | Hispi Cabbage | Harissa
Quail | Chanterelles | Celeriac
Blood Orange | Turnip | Red Pepper
Venison | Honey | Chestnut
Racelette | Sourdough | Cherry
Rice Pudding | Tonka Bean | Topaz

Petit Fours

5 COURSE Carte Blanche EUR 150 | Wine 96
7 COURSE Carte Blanche EUR 195 | Wine 128
9 COURSE Carte Blanche EUR 230 | Wine 154

As this is a set menu, vegetarian, gluten-free and lactose-free options are available on request.
Due to the complexity of our dishes, vegan options are available with a 48 hour notice in advance.