

8 *Frühling*

Brennnesselrisotto, Frühlingsgemüse, Lachsforelle, Mazzancolle	18
Brennnesselschaum, geblämmte Lachsforellenschnitte, Chili, Blüten	21
Eingelegte Blütenkapern	22
Lachsforellensteak, grüner Spargel, Krenmajo, Schnittlauchblüten	26
Erdäpfelrösti mit Spiegelei, Brennnessel- spinat und Vogelmiere	29
Tomahawk ›Saltimboccastyle‹ vom Duroc, cremig Kohlrabigemüse mit Erbsen und Vogelmiere	30
Mit Bärlauch gratinierte Jakobsmuscheln	33
Wildkräuterparpadelle, Bärlauchpesto, Maibockragout	34
Forelle auf zweierlei Spargel im Papier mit wilder Blütenkräuterbutter	37
Wilde Brennnesselcreme mit gebackenen Eiern und Frühlingszwiebelkartoffeln.....	38
Erdäpfel-Gierschlaibchen mit Schnittlauch- soße und grünem Salat	41
Gefüllte Hühnerbrust mit Karottenpüree und Frühlingsgemüse.....	45
Maibock in Hollunder und lauwarmer Spargelsalat	46
Fischbällchen auf wildem Frühlingssalat.....	49

Sommer

Farfalle mit Tomatensauce, gegrilltem Sommergemüse, Feta und Gundelrebe.....	59
Karamellisierte Pfirsiche, Ziegentopfen, Chilihonig, Pinienkerne	61
Gefüllte marokkanische Tomaten mit Quendel...62	
Kalbskotelette mit Sellerie-Vanillepüree, Eierschwammerl-Zucchiniogröstl, Walnussöl und wildem Oregano	65
Lauwarm gegrillter Sommergemüsesalat mit Erbsenpesto, schwarzem Knoblauch und Vogelmiere	66
Mayonnaise Grundrezept und Variationen.....	69
Burrata mit Grillzucchini und semidry Datterini, Gartenkräutern und Löwenzahn- kapern	70
Oktopussalat mit Stangensellerie, Kartoffeln und eingelegten Kapern.....	74
Zanderfilet mit papriziertem Eier- schwammerl-Bohnenragout und eingelegten Tropeazwiebeln.....	78
Lauwarmer Gemüsesalat mit Burrata und eingelegten wilden Blütenknospen	81
Kohlrabischaumsüppchen mit Vogelmiere	82
Würzig-knuspriger Schweinebauch, grüner Spargel, Hopfensprossen, Quinoa	86
Lachsforellentatar, Artischocke, rote Zwiebel ...	89
Vongole Paprika Zucchini Martini.....	91
Auberginenpfanne mit Ei	92
Mediterraner Marillenkuchen mit Rosmarin- blüten und Pinienkernen	95

Beef tatare vom Chianiarind, Schwammerl- butter, Kürbiskernmayo, Dahlie	101
Klassische Rindsroulade, Kartoffelgnocchi, Fenchelsalat mit Brennesselsamen	102
Filetsteaks auf Austernpilzgröstl mit wilder Waldpilzbutter.....	105
Maronischäum mit gebratenen Trompeten- pfifferlingen und Walnussöl.....	106
Forelle mit cremiger Polenta und wilden Herbstpilzen	109
Rosa Rehschlögl mit Artischocken- Paprikagröstl.....	110
Herbstlicher Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Pilzen und Kürbisspalten.....	118
Gebratener Pak Choi mit Linsen und knusprigem Tofu.....	121
Dry aged Tomahawksteak mit Gundelrebe, Fächerkartoffeln und gegrillte Jungkarotten.....	122
Polentapolpetti, Tomaten-Pflaumensalsa, wilde Rauke.....	125
Blaue Kartoffelgnocchi mit wilder Pilzcreme.....	126
Herbstlicher Risotto mit Radicchio, Nüssen und Brennesselsamen.....	129
Thuna mit dicken Bohnen, Gundelrebe und Quinoa.....	130
Geschmorte Brätlinge	133

Gemüse-Hühnercurry mit Granatapfel und mariniertes Chioggiaarübe.....	143
Gebackener Karpfen auf buntem Kartoffelsalat und Bachkresse	144
Geschmorte Lammhaxen mit Karottengrün- polenta und Granatapfel.....	147
Rosa Hirschkalbshuft mit schwarzem Knoblauch, Feigen und Bittersalaten	148
Rotes Rohnentatar mit Alpengarnelen und Krenrahm	150
Wurzelige Winterbowl mit Quinoa und Grünkohlchips.....	153
Winterliches Gemüsecurry mit Basmatireis und Schlehdornoliven.....	155
Gebratener Radicchio tardivo mit Frischkäse und Granatapfel	156
Glasierter Wurzelgemüse mit Frischkäse und Brennesselsamen.....	158
Vogerlsalat, Speck und Pilze.....	160
Gemischter Muscheltopf mit Garnelen	163
Geschmorte Quitten mit Ananassalbei.....	164
Wilde Pho	167
Österreichischer Küchendeutschübersetzer	170
Danksagung	175
Betriebe, Produkte, Fotonachweis.....	176