

# 8 Frühling

Brennnesselrisotto, Frühlingsgemüse, Lachsforelle, Mazzancolle .....	18
Brennnesselschaum, geflammte 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, cremiges 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 lauwärmer 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-Zucchinigröstl, 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

# *Herbst*

Beef tatare vom Chianiarind, Schwammerlbutter, Kürbiskernmayo, Dahlie .....	101
Klassische Rindsroulade, Kartoffelgnocchi, Fenchelsalat mit Brennnesselsamen .....	102
Filetsteaks auf Austernpilzgröstl mit wilder Waldpilzbutter.....	105
Maronischäum mit gebratenen Trompetenpifferlingen 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 Brennnesselsamen.....	129
Thuna mit dicken Bohnen, Gundelrebe und Quinoa.....	130
Geschmorte Brätlinge .....	133

# *Winter*

Gemüse-Hühnercurry mit Granatapfel und mariniertter Chioggiarübe.....	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
Glasiertes Wurzelgemüse mit Frischkäse und Brennnesselsamen.....	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