

# THE SKY

## Menüvorschläge

---

### Menü I

Mousse vom Hokkaidokürbis  
mit Currybisquit, steirischem Kernöl  
Grapefruit, Rapssaat und Liebstöckel

*Mousse of Hokkaido pumpkin with currybisquit,  
styrian seed oil, grapefruit, rapeseed and lovage*

+++

Mit Parmigiano Reggiano Creme  
gefüllte Kartoffelravioli  
auf Blattspinat mit karamellisierten Trauben

*With Parmigiano Reggiano cream stuffed  
potato ravioli on leaf spinach with caramelized grapes*

+++

Kikok-Maishähnchen und Zucchini  
mit Zucchini-püree, gebackenem Kartoffelkuchen  
und Kräuterjus

*Kikok corn chicken and zucchini  
with zucchini puree, baked potato cake and herb jus*

+++

Trilogie von der Schokolade  
mit marinierten Beeren

*Trilogy of chocolate with marinated berries*

**Menü 4-Gang 81 €**

**Menü 3-Gang 63 €**

*ohne Kartoffelravioli / without potato ravioli*

### Menü II

Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel  
Wasabimousse, Granny Smith  
und Sojavinaigrette

*Short fried tuna in sesame coat, Wasabimousse,  
Granny Smith and soy vinaigrette*

+++

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli  
Salbei, Parmesan und Weißweinschaum

*Ravioli stuffed with ricotta and spinach  
sage, parmesan and white wine foam*

+++

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
auf grünem Spargel mit Kräuter-Kartoffelpüree  
und Madeirajus

*Pink roasted veal steak, green asparagus  
herb mashed potatoes and Madeira jus*

+++

Lemoncurd  
auf Sableboden mit Baiser

*Lemoncurd on sable base with meringue*

**Menü 4-Gang 86 €**

**Menü 3-Gang 68 €**

*ohne gefüllte Ravioli / without ravioli*



## Menüvorschläge

---

### Menü III

Mild gesmokedes Lachsfilet  
mit Honigmelone, Rucola, Hoisin-Marinade und Joghurt

*Mildly smoked salmon fillet  
with honeydew melon, arugula, hoisin marinade and yogurt*

+++

In Olivenöl confierter Kabeljau  
auf Belugalinsen, jungen Sprossen und Rieslingschaum

*Cod confit in olive oil  
on beluga lentils, young sprouts and Riesling foam*

+++

Medaillon vom Rinderfilet  
auf Ratatouille, Gnocchi und Thymianjus

*Medallion of fillet of beef  
on ratatouille, gnocchi and thyme jus*

+++

New York Cheesecake mit Erdbeermark  
und Crumble von weißer Schokolade

*New York Cheesecake with strawberry puree  
and white chocolate crumble*

**Menü 4-Gang 95 €**

**Menü 3-Gang 71 €**

*ohne Kabeljau / without cod*



## Menüvorschläge

---

### Weitere Informationen

Um einen reibungslosen Ablauf der Küchen- und Serviceleistung zu gewähren, wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für alle aus. Sollten Sie den Wunsch haben, die eine oder andere Speise auszutauschen, teilen Sie uns dies mit und wir erstellen Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü.

Falls Sie Gäste erwarten, welche sich **vegetarisch, pescetarisch, Gluten- oder Laktosefrei** ernähren so teilen Sie uns dies bitte frühzeitig mit und wir servieren ein entsprechend abgestimmtes Menü. Vegane Speisen bieten wir nicht an.

Ebenso ist es wichtig, dass wir im Vorfeld über Allergien oder Unverträglichkeiten informiert werden.

Am Veranstaltungstag / Abend ist ein kurzfristiges agieren für alle Beteiligten unbefriedigend.

Sollten Sie ein „Probeessen“ wünschen, so findet dieses im PHOENIX Restaurant statt.

Dieses bieten wir an einem Mittwoch- oder Donnerstagabend an und wir benötigen bitte einen Vorlauf von 10 Werktagen. Hierfür geltend dann die genannten Konditionen.

### More information

In order to ensure a smooth running of the kitchen and service, please choose a uniform menu for everyone. If you have the desire to exchange one or another dish, please let us know and we will be happy to create a menu tailored to your wishes.

If you are expecting guests who are vegetarian, pescetarian, gluten-free or lactose-free, please let us know well in advance and we will serve a menu tailored accordingly.

We do not offer vegan dishes.

It is also important that we are informed in advance of any allergies or intolerances.

On the day of the event / evening, acting at short notice is unsatisfactory for all parties.

Should you wish to have a "rehearsal dinner", this will take place in the PHOENIX Restaurant.

We offer this on a Wednesday or Thursday evening and we require a lead time of 10 working days.

The above conditions will then apply.