

EDVARD

VIENNA

Zucchini | Minze | Sonnenblumenkerne
Fava | Bergkäse | Brunnenkresse
Wassermelone | Feta | Basilikum

Karotte | Mirabelle | Dinkel
Wolfsbarsch | Paradeiser | Kichererbse
Kohlrabi | Amazake | Hollunder
Steinbutt | Kaviar | Maiwipferl
Wachtel | Eierschwammerl | Sellerie
Blutorange | weisse Bete | roter Pfeffer
Presa | Kukuruz | Birne
Käse vom schwarzen Schaf | Gurke | Salbei
Erdbeer | Mohn | Kopfsalat

Süßer Ausklang

5 GÄNGE Carte Blanche EUR 140 | Wein 90
7 GÄNGE Carte Blanche EUR 182 | Wein 120
9 GÄNGE Carte Blanche EUR 216 | Wein 144

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

Zucchini | Mint | Sunflowers Seeds
Fava Beans | Alpine Cheese | Watercress
Watermelon | Feta | Basil

Carrot | Mirabelle | Spelt
Sea Bass | Tomato | Chickpea
Kohlrabi | Amazake | Elderflower
Turbot | Caviar | Spruce Tips
Quail | Chanterelles | Lingonberry
Blood Orange | Turnip | Red Pepper
Iberico Presa | Corn | Pear
Black Sheep's Cheese | Cucumber | Sage
Strawberry | Poppy Seed | Lettuce

Petit Fours

5 COURSE Carte Blanche EUR 140 | Wine 90
7 COURSE Carte Blanche EUR 182 | Wine 120
9 COURSE Carte Blanche EUR 216 | Wine 144

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.