

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 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

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 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.