

Pigment

RESTAURANT & BAR

MENÜ | MENU

Erdbeer-Bruschetta VEGGIE
Strawberry Bruschetta

Schaumsuppe von Brunnenkresse mit pochierem Ei und Kräuterseitlingen VEGGIE
Creamsoup of Watercress with Poached Egg and Herb Mushrooms

Sommerlicher Blattsalat mit Himbeervinaigrette und Bärlauch Mousse
Summer Salad with Raspberry Vinaigrette and Wild Garlic Mousse

Zitronensorbet mit hausgemachtem Granola und Heidelbeersauce VEGAN
Lemon sorbet with homemade granola and blueberry sauce

Lammkrone mit Senf-Kräuterkruste und Babykarotten auf Grillpolenta
Rack of Lamb with Mustard-Herb Crust and Baby Carrots on Grilled Polenta

Pigment Knödeltrio, gratiniert mit Parmesan Tomaten-Salbeischaum VEGGIE
Trio of Pigment Dumplings, gratinated with Parmesan Tomato-Sage Foam

Eierlikörtiramisu im Glas mit Beeren und einem Nuss Crumble VEGGIE
Eggnog Tiramisu in a Glass with Berries and Nut Crumble

4-Gang-Menü € 48,00 | Weinbegleitung € 30,00

6-Gang-Menü € 72,00 | Weinbegleitung € 45,00

4-course-menu € 48,00 | Wine pairing € 30,00

6-course-menu € 72,00 | Wine pairing € 45,00

Für das Gedeck erlauben wir uns € 3,50 pro Person zu verbuchen.
We kindly inform you that we charge €3.50 per person for cover.

zum Auftakt | *to kick off*

Erdbeer-Bruschetta VEGGIE 8,00
Strawberry Bruschetta

Beef Tatar mit Zwiebelchutney, Wiederbrot und Burrata-Creme 15,90
Beef Tatar with onion chutney, organic bread and burrata cream

Sommerlicher Blattsalat mit Himbeervinaigrette und Bärlauch Mousse 13,90
Summer Salad with Raspberry Vinaigrette and Wild Garlic Mousse

zum Aufwärmen | *to warm up*

Schaumsuppe von Brunnenkresse mit pochiertem Ei und Kräuterseitlingen VEGGIE 8,40
Creamsoup of Watercress with Poached Egg and Herb Mushrooms

Alt Wiener Suppentopf 9,40
Viennese Soup Pot

Hauptattraktion | *the main attraction*

Lammkrone mit Senf-Kräuterkruste und Babykarotten auf Grillpolenta 27,80
Rack of Lamb with Mustard-Herb Crust and Baby Carrots on Grilled Polenta

Pigment Knödeltrio, gratiniert mit Parmesan Tomaten-Salbeischaum VEGGIE 23,90
Trio of Pigment Dumplings, gratinated with Parmesan Tomato-Sage Foam

etwas Süßes | *something sweet*

Eierlikörtiramisu im Glas mit Beeren und einem Nuss Crumble VEGGIE 10,00
Eggnog Tiramisu in a Glass with Berries and Nut Crumble

Rote Rüben Brownie auf Nougatcreme mit Vanilleeis VEGAN 8,40
Red beet brownie on nougat cream with vanilla ice cream