

GOLDBERG

RESTAURANT & WINELOUNGE

IM HIER UND JETZT...

...ist die Überschrift der Weiterentwicklung meines Küchenstils. Das **Hier** steht für mehr Regionalität der Produkte, aber auch für das, was Gäste hier mögen und sich hier wünschen. Das **Jetzt** steht für die saisonale Komponente der Produkte, aber auch für die jetzige Zeit, also Aktualität, Moderne und Innovation.

Die regionale Herkunft der Lebensmittel ist das Gebot der Stunde, keine Frage, aber sie soll kein Dogma sein. Und, das ist wichtig, regionale Produkte bedingen keine regionale Zubereitung. Dennoch sind regionale, als auch traditionelle Rezepte der wirklich guten Küche eine ideale Basis für Neues, daher will ich Beides: den Bogen spannen von der Klassik zur Moderne. Früher war die Überschrift „**Cross Culture**“, Jetzt wage ich mich an das **Hier und Jetzt**.

Philipp Kovacs

ABENTEUER

EINSTIMMUNG

GELBSCHWANZMAKRELE

Kohlrabi | grüner Shiso | Kojireis-Vinaigrette

GÄNSELEBER

Rote Bete | Ziegenkäse | Haselnuss

SEETEUFEL

AKI Kaviar | Blumenkohl | geräucherte Butter | Miso

REHRÜCKEN

Aubergine | Purple Curry | Pastinake

ROHMILCHKÄSE

Trauben | Pekannuss | Radicchio

PREDESSERT

IVOIRE SCHOKOLADE

Birne | Ingwer | Lychee

6-GÄNGE MENÜ

189 EURO

(OHNE KÄSE)

179 EURO

ZUKUNFT

EINSTIMMUNG

KOHLRABI

Grüner Shiso | Kojireis | Passionsfrucht

FALSCHER LEBER

Rote Bete | Ziegenkäse | Haselnuss

GEBACKENER BLUMENKOHL

AKI Kaviar | Blumenkohl | geräucherte Butter | Miso

SELLERIE

Purple Curry | Pastinake | Pistazie

ROHMILCHKÄSE

Trauben | Pekannuss | Radicchio

PRE DESSERT

MOJITO

Kokos | Beeren | weiße Schokolade

6-GÄNGE MENÜ

139 EURO

(OHNE KÄSE)

129 EURO

WEINBEGLEITUNG

4 Weinerlebnisse 0,1l 65 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 80 EURO

6 Weinerlebnisse 0,1l 95 EURO