

Secret Forest



Secret Forest | Frühjahr 2025

So wie die Natur in ihrer Vielfalt harmoniert, vereinen sich in dieser Genussreise Wald, Wiese und Wasser zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Aromen aus Feld und Wald verschmelzen zu einer Hommage an die mystischen Kräfte der Natur.

Willkommen zu *Secret Forest by Sascha Förster*

Aperitif zum Champagner

Kalbstatar | Zitrone | Blütenpollen

Alpenkräuter Käse Praline

Vorspeise

Fermentierter weißer Spargel

Mandel | Lärche | Tomate

Zwischengang

Forelle von der Karlsteiner Fischzucht

Petersilienwurzel | Morning Blatt Tee |

Hagebutte | Haselnuss

Hauptgang

Regionaler Kalbsrücken aus dem Dry Ager

Heu Sud | Pflaume | Schwarz geräuchertes |

Kartoffel

Dessert

Weißer Callebaut Schokolade

Morchel | Fichte | Himbeere

Pralinen

Secret Forest



Secret Forest | Frühjahr 2025

Flüssiges Glück

Champagner zum Empfang

Laherte Frères Champagne Blanc de Blancs, Brut Nature

Alkoholfrei:

Champagner - Bratbirne

Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland

Zur Vorspeise:

2018 Riesling "Kupfergrube" Großes Gewächs

Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland

Alkoholfrei:

2024 Savignon Blanc "Flein"

Weingut Gross & Gross, Österreich

Zum Zwischengang

2022 Etna Bianco "Calderara Sottana"

Tenuta Delle Terre Nere, Sizilien, Italien

Alkoholfrei:

Verjus, Weisser Pfeffer

Sine Vino, Österreich

Zum Hauptgang

2018 Brunello di Montalcino

Cru "Fior Di Meliloto"

Tenuta Corte Pavone, Montalcino, Italien

Alkoholfrei:

Wildheidelbeere "Edition Sommelier"

Obsthof Retter, Österreich

Zum Dessert

2018 Ruster Ausbruch DAC

Weingut Ernst Triebaumer,

Burgenland, Österreich

Alkoholfrei:

Bergapfelsaft & Pfirsich

Obsthof Kohl, Italien