

# November - Menü

Karfiol

mit Vogerlsalat, Pistazie und Limette € 17,50

*2020 Metamorphosis "unfiltered", Markus Huber € 5,50*

Sturmsuppe

mit Räucheraal und Erdäpfel € 10,50

*2019 Muskat Ottonell Smaragd, Eder € 9,10*

Butternusskürbis

mit Orange, Flower Sprouts und Ricotta € 18,50

*2020 Roter Veltliner Ried Kreimelberg, Setzer € 5,90*

Donauzander

mit Oxalis und Zwiebel € 31,50

*2015 Sauvignon Blanc „Sulz“, Gross € 11,50*

Waldviertler Reh im Baumkuchenmantel

mit Pastinake, Quitte und Maroni € 31,50

*2015 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg, Franz Hirtzberger € 13,50*

*2016 Blaufränkisch Gritschenberg, Markus Altenburger € 12,50*

Espresso Martini € 9,50

*Erfrischung*

Physalis

weiße Schokolade und Mohrenpfeffer € 15,50

*2019 Welchsriesling Beerenauslese, Maglock € 6,90*

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 79 / 6 Gänge € 89 / 7 Gänge € 99

*Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 56 / € 61*

Gedeck € 4,90