

Oktober - Menü

Bohnenvielfalt

mit Edamame, Chipoline und Kernöl € 15,50

2016 Furmint „Iglıc“, Vıno Gross € 9,10

Fischsuppe

mit Zanderkrautwickel € 8,50

2017 Sauvignon Blanc „Section 94“, Dog Point € 12,50

Hendelherzen

mit Thymian, Limette und Petersilienwurzel € 17,50

2019 Riesling Smaragd Bach, Weınhofmeısterei € 8,30

Lauwarmer Seesaibling

mit Kalbsbries, roter Rube und Zitrone € 30,50

2003 Grauburgunder Smaragd Pluris, Franz Hirtzberger € 14,60

Waldviertler Reh

mit Brioche-Speck Creme, Karfiol und Raz el-Hanut € 32,50

*2017 Grüner Veltliner Smaragd Axpoint, Franz Hirtzberger € 11,60
oder 2016 Syrah Wildflower, Salomon Estate € 9,10*

Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 16,50

2012 Gewürztraminer „Zinnkoepfle“ GC, Domaine Léon Boesch € 13,50

Guanaja Schokolade

mit getrockneten Steinpilzen und Kakaobohne € 15,50

2017 Grüner Veltliner Beerenauslese, Weınhofmeısterei € 9,90

4 Gänge € 56 / 5 Gänge € 66 / 6 Gänge € 76 / 7 Gänge € 86

Weınbegleitung € 41 / € 46 / € 51 / € 56

Gedeck € 4,90

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.