

# September - Menü

## Tatar vom Pferd

mit Schwarzwurzel, geröstetem Hafer und Kokosnuss € 16,50

*2019 Rosé 1805, Domäne Wachau € 7,90*

## Stosuppe

mit Kalbszunge und Ochsenfleisch € 8,50

*2018 Pinot Blanc Leithaberg, Prieler € 9,50*

## Kürbistarte

mit Hokkaido Kürbis, Safran und Kürbiskernen € 16,50

*2017 Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz, Weinhofmeisterei € 11,50*

## Butterfisch

mit Marchfelder Artischocke, Paradeisersud, Saubohnen und Kalamata Olive € 29,50

*2002 Riesling Smaragd Setzberg, Franz Hirtzberger € 16,50*

## Waldviertler Reh

mit Gemüsecurry, konfiertes Petersilienwurzel, Rosinen und Cashewkernen € 29,50

*2014 Condrieu, Guigal € 14,90*

*oder 2018 Côtes du Rhône Reserve Rouge, Perrin € 8,90*

## Bloody Mary

Wodka, Paradeiser, Tamarillo und Stangenzeller € 9,50

## Guanaja Schokolade

mit Herbsthimbeere und Tonkabohne € 15,50

*2013 LBV Port, Niepoort € 6,50*

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

*Weinbegleitung € 38 / € 43 / € 48 / € 53*

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.