



Tartar von der hausgebeizten Lachsforelle

mit jungem Blattsalat im knusprigem Erdäpfelnest
und Limettenjoghurt

Weingut Schloss Gobelsburg | Grüner Veltliner Steinsetz



Im ganzen gebratenes Rinderfilet

auf cremigem Wirsing mit Erdäpfel-Kräuterkroketten
und kräftiger Rotweinjus

Weingut Forstreiter | Pinot Noir
oder

Gebratenes Zanderfilet mit Garnelensalsa

auf mediterranem Gemüse mit Parmesan, getrockneten Oliven und Polenta

Weingut Gritsch | Riesling Setzberg



Schokoladensoufflée

mit mariniertem Beerensalat und hausgemachtem Mandeleis

Weingut Hermann Moser | Pinot Blanc Beerenauslese



€ 39,- pro Person

Menü der Liebenden