

Zusatzempfehlungen

Carpaccio vom Charolais Rind
mariniert mit Basilikumpesto, im Fass gereiftem Balsamico,
frisch gehobeltem Grana und Rucola
€10,50

gebeizte Lachsforelle
auf Orangen-Fenchelsalat, Kaviar und Kerbelperlen
€ 14,30

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
dazu Petersilienerdäpfel,
gemischter Salat und Preiselbeeren
€ 19,40

rosa gegrillte Lammkronen
auf orientalischen Linsen und
gebratenen Serviettenknödel
€ 29,80

Surf & Turf
gegrilltes Steak vom Hereford Rinderfilet
mit Wildfang Rotgarnele, sautiertem Kürbisgemüse
und Trüffelkartoffeln
€ 29,80

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit eingelegter Feige, Pfefferminze und Bitterschokolade
€ 7,60



Menüempfehlung

Gedeck

(ofenfrisches Gebäck, Grammeltschmalz,
Schinkenspeck und Aufstrich)

geräucherte Barbarie Entenbrust
auf Kukuruzsalat, Raupenpilz und Herbsttrüffel

Weinbegleitung:
Weingut Loimer / Gumpoldskirchner - Zierfandler & Rotgipfler

Cappuccino vom Hokaido Kürbis
mit karamellisiertem Blätterteig

Weinbegleitung:
Weingut Artur Toifl / Grüner Veltliner – Ried Lindobel

rosa gebratener Rehrücken
mit Piment und Rosmarin, Topinamburcreme,
sautierten Kohlsprossen, Berberitze und Wacholder

Weinbegleitung:
Weingut Hoch / Cuvée (Zweigelt & St. Laurent)

pochierte Birne
mit Sanddorn, Malzeis und Schwarzbier

Weinbegleitung:
Weingut Proidl / Traminer Auslese

3-gängiges Menü
mit | ohne Weinbegleitung: € 46,50 | € 39,-
4-gängiges Menü
mit | ohne Weinbegleitung: € 59,- | € 49,-

