



Unsere Menüempfehlung

(ofenfrisches Gebäck,
Grammelschmalz, Schinkenspeck und Aufstrich)



Schaumsuppe vom Hokkaido

mit Kürbiskernbrioche und Orangen-Gremolata

Weinbegleitung:
Weingut Stadt Krems / Chardonnay



Coppa vom Wildschwein

mit Quittenchutney,
frischem Vogerlsalat und gereiftem Balsamico

Weinbegleitung:
Weingut Thiery-Weber / Grüner Veltliner-Sandgrube



rosa gebratenes Steak vom Hirschrücken

mit eingelegten Maronen, sautierten
Liebstöcklgnocchi
und glasierten Rüben

Weinbegleitung:
Weingut Tanzer / Cabernet Sauvignon



In Muskateller pochierte Birne

mit Nougatcreme,
gerösteten Haselnüssen und Kardomomeis

Weinbegleitung:
Weingut Proidl / Traminer

3-gängiges Menü

mit | ohne Weinbegleitung: € 46,50 | € 39,-

4-gängiges Menü

mit | ohne Weinbegleitung: € 59,- | € 49,-