

„echt. gut essen.“
Menü und Weinkarte
09.04 – 13.04.2024

5 / 8 G Ä N G E M E N Ü

GRUSS
AUS DER KÜCHE

TOMATEN RARITÄTEN
Oliven Öl – geeister Cacio e Pepe

SPARGEL
Lardo – Blütenpollen – Holunder-Hollandaise

KAISERGRANAT
Wasabi-Erbesen Püree – Erdnuss Fond

STEINBUTT
Avocadocreame – Nori Nudeln

DAS BESTE VOM KALB
Petersilien Püree – Morchelrahmsauce

GRANNY SMITH-DILL SORBET
Karamellsauce - Miso

FLUGMANGO
Kokosnussnudeln – Passionsfrucht-
Limettenblatt-Sorbet

BITTERSALAT
Walnusscreme – Gorgonzola – Trüffelöl

Überraschungsmenü in 5 Gängen Euro 139
Menü in 8 Gängen Euro 179

W E I N B E G L E I T U N G

2016 BLANC DE BLANC
BRUT NATURE

Weingut Weszeli
Langenlois, Kamptal, Österreich

2021 FONTANASANTA
„NOSIOLA“

Azienda Agricola Foradori
Trentino, Trentino-Alto Adige, Italien

2018 FURMINT „FALU“

Weingut Nador
Vaskeresztes, Sopron, Ungarn

2020 POUILLY-FUISSÉ „LES
PIERROTES“

Domaine Clos des Rocs
Maconnais, Burgund, Frankreich

2021 MARDONNA ROSÉ

Weingut Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

2017 HAPPINESS IN A BOTTLE

Weingut Silvia Heinrich
Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

2022 APASIONADO

José Pariente
Valladolid, Rueda, Spanien

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

Champagne Moët & Chandon
Épernay, Champagne, Frankreich

Getränkbegleitung Euro 144
Alkoholfreie Getränkbegleitung Euro 88