echt.
gut essen

„echt. gut essen."
Menü und Weinkarte
12.03. – 16.03.2024

5 / 8 GÄNGE MENÜ

GRUSS
AUS DER KÜCHE

KAISERGRANAT
HAMACHI
Avocado – Ponzuschaum – Shisosorbet

WEISSER SPARGEL
Lardo – Blütenpollen – Holunder-Hollandaise

ENTENTORTELLINI
Junglauch – Champignons – Enten Consommé

SEEFORELLE
Gelbe Linsen – Buttermilch – Kaviar

ZWEIERLEI VOM RIND
Markknödel

PREISELBEEREIS MIT ROTWEIN
Sauerrahm-Krenschaum

FLUGMANGO
Kokosnussnudeln – Passionsfrucht-
Limettenblatt-Sorbet

BITTERSALAT
Walnusscreme – Gorgonzola – Trüffelöl

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

WEINBEGLEITUNG

2016 BLANC DE BLANC
BRUT NATURE
Weingut Weszeli
Langenlois, Kamptal, Österreich

2021 RIESLING
„WEHLENER SONNENUHR"
Weingut Dr. Loosen
Bernkastel, Mosel, Deutschland

2018 FURMINT „FALU"
Weingut Nador
Vaskeresztes, Sopron, Ungarn

2014 ARBOIS
Domaine Rolet
Arbois, Jura, Frankreich

2021 MARDONNA ROSÉ
Weingut Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

2017 HAPPINESS IN A BOTTLE
Weingut Silvia Heinrich
Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

APASIONADO
José Pariente
Valladolid, Rueda, Spanien

2020 GRÜNER VELTLINER
„V.D.N"
Domäne Wachau
Dürnstein, Wachau, Österreich

Getränkebegleitung Euro 144
Alkoholfreie Getränkebegleitung Euro 88