

# Winterlicher Genuss

Jacobsmuschel A/ G/L/M/N/O/R

Geflammtes Sashimi | Bruscetta | Schwarzwurzel |  
Schwarzer Rettich | Papaya Gel | Süßkartoffel Chip

**2019 Sancerre AOC – Pascal Joulivet / Loire**



Curry-Kokos Schaumsuppe A/C/D/G/L/O

Geräucherte Saiblings-Aktivkohle Perlen

**2020 Varietal Verdejo DO – José Pariente / Rueda**



Gefüllte Gnocchi A/C/G/L/M/O

Pilzfülle | Blauschimmelrahm | Enoki

**2021 Grauburgunder „Straden“ – Weingut Krispel / Südsteiermark**



Galloway Rind A/C/G/L/O

Geschmortes Hüferschwanzl | Ochsenfleisch Praline | Mangold Roulade | Zwiebel Creme | Hagebutten Jus

**2017 Cabernet Sauvignon „100Days“ – Weingut Keringer / Neusiedlersee**



Topfen A/C/G/O

Knödel | Mohn | Zwetschke | Sanddorn | Bergamotte

**2020 Grüner Veltliner Eiswein – Weingut Dürnberg / Weinviertel**

**Menü € 79,50**

**Weinbegleitung 5 Weine € 39,00**

**Menü 4 Gänge**

ohne Suppe **€ 75,60**

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang **€ 64,60**

ohne Dessert **€ 66,60**

**Weinbegleitung 4 Weine € 33,00**