

Be my Valentine

Kulinarische Begrüßung

Winzersekt Rosé Weingut Müller



Alpensaibling

Gebeizt | Pochiert | Kürbispraline | Apfel | Hummerbisque | Kohlrabi Öl | Saiblingskaviar

2021 Riesling Federspiel „1000Eimerberg“ – Weingut Gritsch / Wachau



Rehfilet „Wellington“

Champignon | Petersilie | Schalotten | Frischkäse | Filoteig | Cranberry

2018 Pinot Noir „Golser“ – Weingut Juris Stieglmar / Neusiedlersee



Kalbsbackerl

Geschmort | Trüffelkartoffel | Gemüselasagne | Zwiebel Jus | Rosmarin Espuma

2017 La Liason (BF/ ZW/ CS) – Weingut Hartl / Leithaberg



Weißer & Dunkler Schokolade

Souffle | Mango Salat | Minze Sorbet | Waldbeer Gel

2020 Brachetto d'Aqui DOCG – Giacomo Bologna „Braidà“ / Piemont

Menü € 62,50

Inkl. Gedeck & Aperitif

Weinbegleitung € 24,00