

# Herbst *Genuss*

Alpensaibling A/C/D/E/G/L/M/O

Lauwarm Pochiert | Kürbis | Erbsen Gel | Milch Krusteln | Curry Velouté

**2021 Riesling „Wagram“ – Weingut Fritsch / Wagram**



Melange vom Hokkaido Kürbis D/G/L/O

Räucheraal | Bratapfel

**2019 Chardonnay „Alte Reben“ – Weingut Juris Stieglmar / Neusiedlersee**



Steinpilz Triangoli A/C/G/H/L/M/O

Leichte Käsesauce | Haselnuss | Kapuzinerkresse

**2018 Gemischter Satz „Hochberc“ – Weingut Gesellmann / Mittelburgenland**



Kalbsstelze A/C/G/L/M/O

Geschmorte Vögel | Steinpilzknödel | Romanesco |  
Schmorzwiebel | Chutney | Pfefferrahm

**2018 Secret del Priorat (GR/CAR/CS/ME/SY) – Familia Torres / Penedes**



Topfensouffle A/C/F/G/O

Zwetschken Röster | Zwetschken Sorbet | Vanillel Joghurt Gel | Crumble | Yuzu Chip | Hibiskus

**2017 Grüner Veltliner Eiswein – Weingut Dürnberg / Weinviertel**

**Menü € 77,50**

**Weinbegleitung 5 Weine € 33,00**

**Menü 4 Gänge**

ohne Suppe **€ 73,60**

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang **€ 62,60**

ohne Dessert **€ 64,60**

**Weinbegleitung 4 Weine € 27,00**