

Sommer *Genuss*

Oktober *A/C/D/E/G/L/O/R*

Wan Tan | Salat | Räucheraal Creme | Knoblauch Espuma

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



Frühkartoffel *A/G/L/O*

Samtsuppe | Wurzelgemüse | Lardo Tramezzini | Oregano

2021 Grüner Veltliner Langenlois – Weingut Steininger / Kamptal



Hausgemachte Tortelloni *A/C/G/L/O*

Ricotta | Basilikum | Zitrone | Tomatenhonig

2018 Chardonnay Select – Fritz Wieneringer / Wien



Iberico Schwein *G/L/O*

Kronensteak | Buchweizen | Chorizo | Artischocke | Zuckerschoten | Karotte | Riojajus

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



„Heiße Liebe“ *A/C/F/G/O*

Vanille-Himbeer Parfait | Hippen | Weiße Schokolade | Himbeere | Praline

2020 Brachetto d'Acqui DOCG – „Braida“ di Giacomo Bologna / Piemont

Menü € 82,50

Weinbegleitung 5 Weine € 30,00

Menü 4 Gänge

ohne Suppe € 76,60

ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang € 65,60

ohne Dessert € 67,60

Weinbegleitung 4 Weine € 27,00