

# Mai - Menü

## Goldforelle

mit Passionsfrucht, Burrata und Fenchel € 21,50

*2022 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei € 5,70*

## Flusskrebsbisque

mit fermentiertem Gurkentortellini € 13,50

*2020 Côtes du Rhône Blanc, E. Guigal € 8,10*

## Mairüben

mit Brokkoli und Stangensellerie und Wurzeljus € 19,50

*2021 Neuburger, Reserve, J&P Bründlmayer € 7,90*

## Wolfsbarsch

mit weißem Spargel, glaciertem Kalbsbries und Portulak € 32,50

*2017 Sauvignon Blanc Reserve „Grassnitzberg“, Tement € 13,10*

## Maibock

mit Austernpilz, Rhabarber und Haselnuss € 32,50

*2018 Grüner Veltliner Smaragd Axpoint, Franz Hirtzberger € 14,20*

*2017 Fontalloro, Fattoria di Felsina € 15,00*

## Käsekoffer

Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 18,50

*2018 Traminer Auslese, Feiler-Artinger € 7,90*

## Erdbeere

mit Holunderblüte und Ricotta € 16,50

*2019 Red Roses Beerenauslese, Kracher € 9,90*

4 Gänge € 71 / 5 Gänge € 84 / 6 Gänge € 97 / 7 Gänge € 110

*Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61*

Gedeck € 5,50