

Mai - Menü

Marinierter Oktopus
mit sizilianischer Zitrone und Wildkräuter € 18,50

2020 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei € 5,60

Weißer Spargel
mit Petersilie und Verjus € 18,50

2017 Samur, D. Château Langlois € 8,10

Flusskrebsravioli
mit Kalbsbries und Karfiol € 20,50

2018 Chardonnay, Dog Point € 12,50

Lauwarmer Seesaibling
mit Ricotta-Tortellini und Bärlauch € 31,50

2015 Château Grand Villages Blanc € 12,50

Maibock
mit Brioche, Kirsche und Akazie € 31,50

2017 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor, Franz Hirtzberger € 12,70

2016 Blaufränkisch Gritschenberg, Markus Altenburger € 13,20

Ziege liebt Kuh
und Schaf schaut zu € 17,50

2017 Gewürztraminer, Zinnköpfe € 9,10

Meringue
mit Kamille und Manuka Honig € 15,50

2019 Exceptional Harvest, Ximénez Spinola € 7,90

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 79 / 6 Gänge € 89 / 7 Gänge € 99

Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 56 / € 61

Gedeck € 4,90