

Mai - Menü

Entenleber
mit griechischem Jogurt, Parmesan und Hollerblüte € 23,00

2021 Gewürztraminer „Evidence“, Gustave Lorentz € 5,40

Grüner Spargel
mit Kerbel, Sauerampfer, Gewürzdinkel € 21,50

2020 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 12,90

Hausgemachte Pasta
mit Donauflusskrebsen von Heli Weiss und Limette € 24,50

2022 Pinot Grigio „Dessimis“, Vie de Romans € 12,50

Weißer Waller
mit XO Sauce und Kohlrabi € 35,50

2020 L'amourette Blanc „Maxima Briza“, Thunevin Calvet € 9,20

Wachauer Reh
mit Pastinake, Maiwipferl und Roscoff Zwiebel € 35,50

N.V. Tradition Heritage 3 Jahre, Schloss Gobelsburg € 12,50
2020 Bolgheri Rosso, Le Macchiole € 9,90

S** on the Beach
Vodka Organic, Cranberry, Orange und Pfirsich € 12,50

Erfrischung

Schokolade
mit Baiser, Matcha und Buddhas Hand Zitrone € 18,50

2018 Grüner Veltliner Auslese, Bründlmayer € 8,90

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120

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

Gedeck € 5,50