

September - Menü

Herbstrübe
mit Klostertaler und Kren € 18,50

2020 Weißburgunder, Scharl € 5,80

Kaisergranat
mit Zeller, Paradeiser und Steinpilz € 21,50

2017 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 12,70

Kukuruz
mit BBQ, Jalapeño und Junglauch € 18,50

2017 Chardonnay „Steinriegel“, Gesellmann € 9,10

Donauzander
mit Kürbiskraut, Kalbskopf und Liebstöckel € 32,50

2017 Châteneuf-du-Pape blanc, Saint Préferet € 14,70

Wachtel
mit Pastinake, Feige und Wirsing € 32,50

2021 Grüner Veltliner Smaragd Axpoint, Franz Hirtzberger € 12,40

2018 Pinot Noir „P“, Fritsch € 12,50

Rosé Sturm & Erdäpfel € 10,50

Erfrischung

Weingartenpfirsich
mit Schafsjoghurt, Steinpilze und Muscovado € 15,50

2017 Roter Veltliner Beerenauslese, Mantlerhof € 9,90

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 82 / 6 Gänge € 95 / 7 Gänge € 108

Weinbegleitung € 49 / € 54 / € 59 / € 64

Gedeck € 4,90