

April - Menü

Stör

mit Roter Rübe, Fenchel und Dill € 21,50
mit Alpenkaviar € 30,50

2023 Rosé Federspiel, Tegernseerhof € 5,60

Grüner Spargel

mit Kerbel, Sauerampfer, Gewürzdinkel € 21,50

2016 Chateau Lafaurie Peyraguey € 12,50

Hausgemachte Pasta

mit Donauflusskrebse von Heli Weiss und Limette € 24,50

2018 Chardonnay Jungenberg, Markus Altenburger € 11,00

Zander

mit Topinambur, Waldviertler Graumohn und Salzmarille € 35,50

2011 Riesling Smaragd Hochrain, Franz Hirtzberger € 18,20

Wasserbüffel

mit weißer Spargel, Büffelmozzarella und Blattspinat € 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 Banyuls, M. Chapoutier € 9,90

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

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

Gedeck € 5,50