

# März - Menü

Kamptaler Strauß  
mit rotem Paprika, Cru de Cao und Sauerklee € 20,50

*2021 Rosé 1805, Domäne Wachau € 5,90*

Karotte in der Salzkruste  
mit Kren und Estragonessig € 19,50

*2019 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 11,30*

Flusskrebssravioli  
mit Karfiol und glaciertem Kalbsbries € 24,50

*2020 Etna Bianco „Calderara Sottana“, T. delle Terre Nerre € 10,90*

Weißer Waller  
mit Zellerrisotto, Safran und Blutorange € 32,50

*2019 Riesling GG „Piesporter Goldtröpfchen“, Langguth € 9,90*

Wachtel  
mit Erdäpfel, Petersilie und Cranberry € 32,50

*2010 Roter Veltliner Reienthal, Mantlerhof € 10,90*

*2020 Spätburgunder, Weingut Gebert € 9,20*

Pornstar Martini  
Passionsfrucht, Vanille und Schaumwein € 10,50

*Erfrischung*

Masala Chai  
mit Topfen und Ingwer € 16,50

*2017 Sauvignon Blanc Zieregg TBA, Tement € 12,00*

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

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

Gedeck € 5,50