

August - Menü

Kaisergranat
mit Karfiol, Kokos und Passionsfrucht € 18,50

2021 Sämling, Frauwallner € 5,90

Salmorejo
mit Kalamar und Focaccia € 10,50

2020 Abruzzo Pecorino, Torre dei Beati € 8,10

Pimientos de Padrón
mit Melanzani, Paprika und Purple Curry € 18,50

2017 Sauvignon Blanc „4 Zeitspiel“, Tement € 7,00

Wolfsbarsch
mit Steinpilzen, Palmkohl und Zitrone € 32,50

2017 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 12,70

Iberico Schwein
mit junger Rübe, Chorizo und Buttermilch € 32,50

2017 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg, Franz Hirtzberger € 12,70

2016 Rioja Reserva, Marqués de Murrieta € 14,00

Frozen Nektarine € 9,50

Erfrischung

Griechisches Joghurt
mit Limette und weißem Tee € 15,50

2015 Riesling Auslese, Huber € 9,90

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

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

Gedeck € 4,90