

Jänner - Menü

Zitronenmakrele
mit Käferbohne und Kapuzinerkresse € 20,50

2021 Chablis „Saint Martin“, Domaine Laroche € 6,50

Curry-Velouté
mit Ananas € 11,50

2010 Roter Veltliner Reisenenthal, Mantlerhof € 10,90

Zeller Tafelspitz
mit Schnittlauch und Wurzelgemüse € 18,50

2019 Weißburgunder Smaragd Kollmütz, Rudi Pichler € 9,20

Konfierte Goldforelle
mit Karotte und wildem Brokkoli € 32,50

2017 Riesling Gaisberg, Hirsch € 11,50

Iberico Schwein
mit Wirsing, Kümmel und Haselnuss € 32,50

2019 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 11,30

2020 Spätburgunder, Weingut Gebert € 9,20

Earl Grey und Bergamotte € 10,50

Erfrischung

Kaki
mit Muscovado und Kakao € 16,50

2001 Sauternes, Chateau Lafaurie-Peyraguey € 12,90

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

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

Gedeck € 5,50