

# September - Menü

Oktopus  
mit Wasabi, Grapefruit, Fenchel und  
Clase Azul Tequila „Reposado“ € 22,50

*2021 Pinot Blanc „Loiben“, Pichler-Krutzler € 7,90*

Salmorejo  
mit Honigmelone und Chorizo € 13,50

*2015 Vinho Branco, Goncalves Faria € 9,80*

Hausgemachte Pasta  
mit Dürnsteiner Flusskrebse und Chimichurri € 24,50

*2021 Pinot Grigio „Dessimis“, Vie di Romans € 11,00*

Wolfsbarsch  
mit Miesmuscheln, Curry und Karfiol € 35,50

*2000 Schwarz Weiß Cuveé (50 CH | 50 GV), Hans Schwarz € 17,90*

Wildhuhn  
mit Artischocke, Sonnenblumenkernen und Kapern € 35,50

*2018 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei € 12,20*  
*2020 Spätburgunder, Gebert € 9,90*

Blue Stilton  
mit Feige und Portwein € 19,50

*N.V. Fine Ruby Port, Quinta Noval € 9,90*

Valrhona Schokolade  
mit Hollerbeere und Kokosnuss € 18,50

*2018 Ruster Ausbruch, Feiler-Artinger € 10,10*

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

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

Gedeck € 5,50