

Juni - Menü

Jakobsmuschel
mit Melone, Sommerkürbis und Alge € 18,50

2021 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei € 5,60

Glaciertes Kalbsbries
mit Eierschwammerl, Lauch und Estragon € 20,50

2020 Etna Bianco „Santo Spirito“. T. della Terre Nere € 11,50

Snøfrisk Ravioli
mit Zeller, Salbei und Chipotle € 18,50

2020 Sancerre „Le Grand Rochoy“, Laporte € 9,20

Donauzander
mit Blunze, Hopfenspargel und Rösterdäpfelsud € 31,50

2019 Weißburgunder Kollmütz Smaragd, Rudi Pichler € 11,70

Wachauer Reh
mit Steinpilz, Marille und Tannenwipfel € 31,50

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

2018 Shiraz „Sea Eagle Vineyard“, Salomon Estate € 11,50

Ziege liebt Kuh
und Schaf schaut zu € 17,50

2020 V.D.N., Domäne Wachau € 11,20

Erdbeere
mit Graumohn, Frischkäse und Zitronenthymian € 15,50

2018 Red Roses Beerenauslese, Kracher € 8,90

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

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

Gedeck € 4,90