

unser MENÜ

SALTIMBOCCA vom Wildschwein

Crossne | Kerbelknolle | Topinambur G H L M N O

Donauriesling 2017

Winzer Krems, Kremstal

KARP FEN

Rote Rübe & Himbeere D G H L M O

Sauvignon blanc „VOGELSANG“ 2014

Zillinger, Ebenthal im Weinviertel

PASTINAKE & TRÜFFEL

A C G L O

Weißburgunder 2002

Bretz, Höflein an der Leitha, Carnuntum

FILET DE BOEUF STROGANOFF

vom Donaulandrind & knuspriges Erdäpfelstangerl A C G L M O

Merlot 2013

Klosterkeller Siegendorf, Leithaberg

QUITTE

Bananen Ingwer Sorbet G O

Riesling „ROSENGARTL“ 2011

Jutta Ambrositsch, Wien

5 GANG – MENÜ 59

mit Weinbegleitung + 32

4 GANG – MENÜ 51

mit Weinbegleitung + 25

3 GANG – MENÜ 41

mit Weinbegleitung +18

A - Getreide | glutenhaltig B - Schalenfrüchte C - Eier D - Fisch E - Erdnuss F - Soja G - Milch
H - Schalenfrüchte L - Sellerie M – Senf N – Sesam O – Schwefeldioxid & Sulfite P – Lupinen
R - Weichtiere