

apéro amuse bouche couvert



JAKOBSMUSCHEL_ NASHI BIRNE | ERDNUSS (G, E, R)

vorspeise 22

2017 Tin Bianco ^{Trebbiano} | Montesecondo di Silvio Messana_Toskana



BIO GÄNSELEBER_ BOSKOOP APFEL | KAFFEE (L, O)

vorspeise 22

2014 Riesling Auslese | Weingut Horst Sauer_Franken



GAILTALER PASTINAKE_ KANINCHEN | PROSCIUTTO CASTELLO (D, L, O)

suppe 13

2015 Weissburgunder | Rebenhof Aubell_Südsteiermark



MILLSTÄTTERSEE REINANKE_ OCHSENHERZKAROTTE | GALGANT | KAFIRLIMETTE (D, L, O)

zwischengericht 19 | hauptgericht 30

2017 Grüner Veltliner Smaragd ‚Bergdistel‘ | Weingut Tegernseerhof_Wachau



ALLES KÜRBIS_ TAINACHER LACHSFORELLE | ZITRONENGRAS | KORIANDER (H, G, M)

zwischengericht 20

2016 Sauvignon Blanc ‚Grassnitzberg‘ ^{erste STK} | Weingut Tement_Südsteiermark



MÖLLTALER MILCHKALB_ BRIES | PIOPINI | ARTISCHOCKE (L, O)

zwischengericht 25

2013 Pinot Gris ‚Réserve Personelle‘ | Domaine F.E. Trimbach_Elsass



OX-SCHLEPP_ ROTE RÜBE | ERDÄPFEL | KREN (A, C, E, G, L, O)

zwischengericht 19

2016 Gemischter Satz ‚Sieveringer Ringelspiel‘ | Weingut Jutta Ambrositsch_Wien



KARAWANKEN REH_ GRIES | ESSIGZWETSCHKE | SEITLING | ALBUFERA (A, C, G, H, L, O)

hauptgericht 39

2015 Faugères Réserve ^{Grenache+Syrah+Mourvèdre+Carignan} | Binet&Jacquet_Languedoc Rousillon



GAILTALER BERGKÄSE_ TRÜFFELJUS | SCHNITTLAUCH (A, G, L)

käse 17

2013 Bourgogne 47° ^{Pinot Noir} | Maison Marchand-Tawse_Nuits-Saint-Georges



IVOIRE SCHOKOLADE_ FLUGANANAS | MEERSALZ | KARAMELL (A, C, G)

dessert 14

2017 Gewürztraminer Selida DOC | Kellerei Tramin_Südtirol



petit fours