



menüabend am freitag, 20. juli 2018

degustationsmenü klassisch

jakobsmuscheln auf sauce piperade
mit ananassalat

sauvignon blanc I '16
von winning, pfalz

sommerliche kräutersuppe
mit pfifferlingsroulade

weißburgunder ried schlossberg '16
ecker, wagram

campari granita

pochiertes kalbsfilet auf quitten-aprikosenrelish
mit gebackenem rucola und getrüffeltem bohnenpüree

marsannay clos du roy '13
sylvain pataille, burgund

cassismousse mit pfirsich-nektarinenragout
und eisenkraut

portwein ruby
j.h. andresen

€ 55,00

inkl. weinbegleitung € 79,00
(je 0,1l, dessertwein 5cl)

degustationsmenü vegetarisch

löwenzahnsalat mit fetatempura
und olivenvinaigrette

weißburgunder ried schlossberg '16
ecker, wagram

süß-saure gemüsesuppe
mit sesam und thai-basilikum

welschriesling steirische klassik '17
sabathi, südsteiermark

campari granita

gerösteter tofu auf gebratenem ingwerreis
und korianderpesto

graacher himmelreich riesling feinherb '16
dr. loosen, mosel

cassismousse mit pfirsich-nektarinenragout
und eisenkraut

portwein ruby
j.h. andresen

€ 45,00

inkl. weinbegleitung € 63,00
(je 0,1l, dessertwein 5cl)