



APERITIF

Geldermann Rosé
-Jahgangssekt 2013-
13 €

Menü in 5 Gängen

Mozzarella di Bufala

Mango | Treviso | Hobelfleisch

2018, Weißburgunder & Chardonnay „Grobsartig“, Grob, Rheinbessen

Pochierter Skrei & Zitrusfrüchte

Edamame | Rübchen

2018, Grüner Veltliner „Fass 4“, Ott, Wagram

Zweierlei vom Kalb

-geschmorte Backe, rosa Filet-

Schwarzwurzel | Gänseleber | Apfel

2017, Pinot Noir “Select” BIO, Wieninger, Wien

Kleine Käseauswahl

Birne | Grissini

2017, Riesling Auslese „Lovely“, Wandl, Kamptal

Zitrone & Mohn

Olivenemulsion | Frozen Yoghurt

Sherry Pedro Ximénez “Antique”, Fernando de Castilla, Andalusien

Menü 3-Gang 68€
Weinbegleitung 35€

Menü 4-Gang 78€
Weinbegleitung 45€

Menü 5-Gang 89€
Weinbegleitung 55€



Menü in 6 Gängen

Auster & Salzburger Kaviar
-pochiert, mild gesalzen-
Champagner | Kartoffel | Kresse
Ruinart Champagner Brut

Jakobsmuschel im Karottensud
Cashew | Dattel | Couscous
2015, Chardonnay, Peter Steger, Baden

Knuspriger Huchen & Chiemgaukorn
Dill | Sellerie | Verjus
2018, Grauburgunder, Jobner, Baden

Munzinger Huhn mit Kashmircurry
Blumenkohl | Traube | Marconamandel
2017, Grenache, Lynx, Franschhoek

Reblechon „gratiniert“
Meaux Senf | Drilling
2018, Gewürztraminer „Cuvée Theo“, Domaine Weinbach, Elsass

Haselnuss & Passionsfrucht
Trüffel | Curd
Delaforce Ruby Port Reserve

Menü 5-Gang 89 €
Weinbegleitung 55€

Menü 6-Gang 97€
Weinbegleitung 60€