

Degustationsmenü August 2025

Jeden Freitag & Samstag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Lillet Wildberry

Lillet | Wildberry | Beeren | Minze
7.2

Weinempfehlung:

Weiß

2024 Pinot Blanc
Weingut Feiler-Artinger
Neusiedler See - Österreich
Birne, Zitrone, Apfel

0,75 l 29.0

Rot

2021er Crianza Malpastor
Rioja
Weingut La Carbonera
Spanien
Himbeeren, Kirsche, Eichenholz

0,75 l 34.0

Brot | Butter

Vorspeise

Bachsaiblingstatar

San Marzano-Tomatengelee | Balsamicokaviar | Wasabi
hausgemachtes Focaccia
16.5

Suppe

Geeistes Schlangengurkensüppchen

Sauerrahm | Dill | Pumpernickel
7.9

Zwischengericht

Gegrillte Wildfang Garnelen

Knoblauch-Kräuterbutter | Safranrisotto | glasierte Karotten
26.5

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderfilet

Zweigeltsoße | Trüffel-Duxelles | Bauerngemüse | Pastinakenpüree
38.0

Dessert

„Marille küsst Topfen“

Biskuitschnitte | Wachauer Marille | Topfencreme | Sorbet | Gel
11.8

3- Gang V | H | D 65.0

4- Gang V | S | H | D 72.0

5-Gang V | S | Z | H | D 89.0