

Degustationsmenü August 2026

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Heidelbeer-Ingwer-Spritz

Heidelbeer-Ingwer-Likör | Prosecco
Sprudel | Minze

7.5 €

Weinempfehlung:

Weiß

2025er Grüner Veltliner

Weingut Jurtschitsch

Langelois – Kamptal

Österreich, trocken

Noten von Apfel, Birne

weißer Pfeffer, frisch, elegante Säure

0,2 l 8.0 €

0,75 l 30 €

Rot

2021er Salzl Cuvée Classic

Weingut Salzl

Burgenland - Österreich

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

dunkle Früchte, Cassis, frische

Mineralik

0,2 l 9.9 €

1,5 l 74.0 €

Brot | Butter

Vorspeise

Burrata-Espuma

bunte Tomaten | geeiste Gurke | Focaccia-Crumble | Marille
Basilikum

Suppe

Waldpilzessenz

Topfen-Ravioli | Pfifferlingstatar

Zwischengang

Bachsaibling

Zuckermais | Markerbse | Pastinakenhummus

Sorbet

Yuzu-Sorbet

Grapefruit | Zitrone

Hauptgang

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Cognac-Velouté | Karotte | Babyspinat

knusprige La-Ratte-Kartoffel

Dessert

Petit Gâteau von der Herzkirsche

Valrhona-Schokolade | Amarettini-Crunch | Pistazieneis

4-Gang V | S | H | D 69 €

5-Gang V | S | Z | H | D 89 €

6-Gang V | S | Z | S | H | D 95 €