

Degustationsmenü Mai 2026

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Lillet Balis Spritz

Lillet | Zitrone | Prosecco | Ingwer
Basilikum Limonade

7.5 €

Weinempfehlung:

Rosé

2024er Rosé Zweigelt
Weingut Willi Bründelmeyer
Österreich, Langenlois
florale Noten wie Himbeerblätter,
Pfirsich, schlanke Textur, säurearm,
elegante Kräuterwürze

0,2 l 6.9 €

0,75 l 25 €

Rot

2022er Zweigelt
Selection Salzl
Burgenland - Österreich
elegante Noten von Kirsche, Nougat
frisch, würzig, elegante Tannine

0,2 l 7.8 €

0,75 l 29 €

Brot | Butter

Vorspeise

Weißes Spargelmousse

Grüner Spargel-Erdbeersalat | Hanfsamen
16 €

Suppe

Kräftige Ochsenessenz

Junglauch | kleines Tatar | Wachtelei
11 €

Zwischengang

Kross gebratenes Zanderfilet

Sesam-Hollandaise | Waldpilze | Dinkelspinatrisotto
26 €

Hauptgang

Zartrosa gebratener Kalbsrücken

Spitzmorchelrahm | gerösteter Wildbrokkoli | Haselnüsse
Bärlauchgnocchi
36 €

Dessert

Kokosnuss-Brownie

gegrillte Ananas | Topfencreme | Pina-Colada-Eis
11 €

4- Gang V | S | H | D 73 €

5-Gang V | S | Z | H | D 89 €