

Degustationsmenü Oktober 2026

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Brot | Butter

Vorspeise

Jakobsmuschel

in schaumiger Butter gebraten | Tatar | Garten Zucchini
schwarzer Knoblauch | Schmand

Suppe

Blaukrautsüppchen

Walnüsse | Apfel | Speck

Zwischengang

Lofotenlachs

Tramezzini | Fenchel | Schnittlauch | Prosecco-Beurre-Blanc

Sorbet

Birnen-Quitten-Sorbet

Vodka

Hauptgang

Praline vom Kalbsfilet rosa gebraten

Kalbsjus | Wirsing | Schwarzwurzel | Trüffel
violette Kartoffeln

Dessert

Muskatkürbis Creme Brûlée

Butternut Marmelade | Bourbon Vanilleeis | Kürbiskernöl
Kürbiskerne

4-Gang V | S | H | D 69 €

5-Gang V | S | Z | H | D 89 €

6-Gang V | S | Z | S | H | D 95 €

Aperitif:

Campari-Lemon Spritz

Campari | Bitter Lemon | Zitrone
7,5 €

Weiß

2024er Weißer Zweigelt

Weingut Johann Topfg

Niederösterreich

Birne | Wiesenblumen | Apfel

0,2 l 8.8 €

0,75 l 32.0 €

Rot

2021er Cabernet Sauvignon

Weingut Lergenmüller Oak & Steel

Pfalz– Trocken

Aromen von Erdbeere | dunkle Kirsche

Kräutern | frisch | samtige Tannine

kräftig

0,2 l 7.6 €

0,75 l 28.0 €