

„echt. gut essen.“
Menü und Weinkarte
15.10. – 19.10.2024

5 / 8 G Ä N G E M E N Ü

**GRUSS
AUS DER KÜCHE**

**EINGELEGTE
REINANKE**

Roten Rüben – gerösteten Walnüsse –
Sauerrahm-Dillsauce –
Wasabi-Granny Smith-Sorbet

EINTOPF

Herbst Gemüse – Selchfleisch –
Grießnockerl – klare Pastinaken Suppe

RISOTTO

ingelegten Wacholder – Limonen –
Blütenpollen – Garnelen-Gelee

GEBRATENER WOLFSBARSCH

Barbouillade de Nice -
Sauce nach Art Bourride

FRANZÖSISCHE ENTE

Chinakohl – Nashi Birne -
Kartoffelknödel -

ZUCKERWATTE

Mirabellen-Sorbet -
Gestockter Holunderblüten-Ingwer-Schaum -
gepuffter Quinoa Crunch

**GEEISTE
WALDHEIDELBEEREN**

Zirben-Moosbeeren-Baba-
Grüner Apfel Gelee –
Bucheckern Baiser

PECORINO

Oliven-Tapenade-Törtchen -
Cantaloup Chutney

WEINBEGLEITUNG

2015 Vintage
Veuve Clicquot
Reims Frankreich

2023 Ribolla Gialla
L'Adelchi
Azienda Agricola Venica & Venica
Friaul, Italien

2018 Furmint „Falu“
Weingut Nador
Vaskeresztes, Sopron, Ungarn

2023 Chardonnay
Miss Waikiki
Weingut Pia Strehn
Deutschkreutz, Burgenland, Österreich

2020 Soave Classico
Foscarino
Azienda Agricola Inama
San Bonifacio, Veneto, Italien

2014 Cabernet Franc
Azienda Agricola Duemani
Toscana, Italien

2022 Bigaro Rose
Mosto D'uva Parzialmente
Azienda Agricola Elio Perrone
Piemont, Italien

MOËT & CHANDON
Ice Impérial
Champagne Moët & Chandon
Épernay, Champagne, Frankreich