

„echt. gut essen.“  
Menü und Weinkarte  
23.07. – 27.07.2024

5 / 8 G Ä N G E M E N Ü

GRUSS  
AUS DER KÜCHE

GEDÄMPFTER  
KAISERGRANAT

Avocado – Zitrusfrüchte – Perilla Sorbet

KALTE CANTALOUPE  
MELONENSUPPE

Wacholder Öl – Gänselebereis

ARTISCHOCKEN  
GESCHMORT IM EIGENEN FOND

Gnocchi – Saubohnen - Nussbutter Schaum

SEEFORRELE

Joghurt – Wasabi -  
Preiselbeer Fond

PERLUHN SUPREME

Junglauch – Polenta -  
geräuchertem Maispüree

KOKOS PARFAIT

Passionsfrucht Marshmallow -  
Veilchen – Estragon Puder

WACHAUER MARILLE

Haselnuss – Ingwer – Marillenkern Eis

FOURME D'AMBERT

Ananas – Fougasse

WEINBEGLEITUNG

2016 BRUT RESERVE  
GUSBOURNE

Winemaker Charlie Holland  
Appledore, Kent, England

2021 MARDONNA ROSÉ

Weingut Markowitsch  
Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

2018 SAUVAGEON

Domaine Pignier  
Montaigu, Jura, Frankreich

2018 FURMINT „FALU“

Weingut Nador  
Vaskeresztes, Sopron, Ungarn

2015 SAUVIGNON BLANC  
G STK

RIED HOCHSTERMETZBERG

Weingut Wolfgang Maitz  
Ratsch, Südsteiermark, Österreich

2019 PINOT NERO RISERVA

Tenuta Pfitscher  
Montan, Alto Adige Südtalien

2009 VIN SANTO DEL  
CHIANTI CLASSICO

Tenuta Felsina  
Siena, Toscana, Italien

TAYLORS PORT TAWNY

Taylor Fladgate & Yeatman  
Duro, Portugal

Überraschungsmenü in 5 Gängen Euro 139  
Menü in 8 Gängen Euro 179

Getränkebegleitung Euro 144  
Alkoholfreie Getränkebegleitung Euro 88