

Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü

Geschmorter Rotkohl | Cashewcreme | Granatapfel | Petersilien-Buchweizen-Crumble

2020 Glou des Bret Beaujolais-Lantignié | Gamay | Bret Brothers | Beaujolais - Burgund

Schwarzwurzel-Tonkabohnen-Suppe | fermentierte Walnuss | Crostino | Spinatpesto

2021 Gemischter Satz Weissleiten | WB, Riesling, GV, Neuburger, Traminer | Weingut Hajszan-Neumann | Stadt Wien

Taleggio Fonduta | schwarzer Piemont Trüffel | Spinat | Onsen Ei

2017 Morasso | Timorasso | Cascina Montagnola | Piemont

Kartoffel-Quarz-Paunzen | Kürbis | Grünkohl | Nussbutter-Schaum

2021 Fontanasanta | Manzoni Bianco | Az. Ag. Foradori | Trentin

Pistazien Küchlein | Gewürzkirschen | Benny Harvest Schokoladen Espuma

2015 Recioto „La Tordare“ Valpolicella | Corvina, Corvinone, Rondinella | Ca' La Bionda | Veneto

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

4-Gang Menü: 70,00€ | 5-Gang Menü: 84,00€

Weinbegleitung: 4-Gang 44,00€ | 5-Gang 54,00€

Alkoholfreie Begleitung: 4-Gang 28,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Chef's Choice Menü 4- | 5- | 6-Gang

Tataki vom Leinenfang Schwertfisch | Ponzu | fermentierte Topinambur | Nashi Birne | Kresse

2020 La Yegua | Godello, Dona Blanca | Bodega Sangarida | Bierzo

* * *

Geräucherte Gänsebrust | Kürbis | Pfifferlinge | Kerbel-Kürbiskern-Gremolata | Cranberry-Chutney

2019 Pinot Noir SR | Demeterweingut Vorgrimmeler | Baden

Taleggio Fonduta | schwarzer Piemont Trüffel | Spinat | Onsen Ei

2017 Morasso | Timorasso | Cascina Montagnola | Piemont

Seeteufel | Fregola Sarda | umbrische Berglinsen | Ur-Karotte | schwarzer Knoblauch | Petersilien-Fond

2016 Collio Friulano „Zio Romi“ Riserva | Friulano | Az. Ag. Renato Keber | Friaul

* * *

Geschmorte Ochsenbacke | Selleriepüree | Grünkohl | Granatapfel | Portweinjus

2017 Mida Rosso aus der Doppelmagnum | Montepulciano | Az. Ag. Allevi Maria Letizia | Marken

Panettone Mousse | Blutorangen Sorbet | Persimon

2018 Passito della Patelleria | Malvasia, Korinthianki | Tenuta di Castellaro | Lipari - Sizilien

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pain d'Espice

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse

4-Gang Menü: 82,00€ | 5-Gang Menü: 98,00€ | 6-Gang Menü: 114,00€

Weinbegleitung: 4-Gang: 44,00€ | 5-Gang: 54,00€ | 6-Gang: 64,00€

Alkoholfreie Begleitung: 4-Gang 28,00€