



Menüvorschläge

Menü 1

Alpentapas in der Weinkiste

Geräuchertes & Geselchtes | Käse | geräucherter Fisch | Topfenaufstrich | Butter | Brot

und

Tomatenraritäten | Büffelmozzarella

Rinderfilet im Ganzen gebraten | Kräutermantel | Babykartoffeln | Gemüse

und

Zucchini Lasagne | Gemüsesugo

Zweierlei vom Schokomousse | Früchte | Dekor

p.P. 90€

Menü 2

Kalbstatar | Sauerrahm | Wildkräutersalat

und

Rote Beete Carpaccio | Ziegenkäse | Rucola

Kalbsrücken im Ganzen gebraten | Baby Ofenkartoffel | Schwammerl Sauce

und

Geschmorte vegetarische Paprika | Tomate

Zitronengras Panna Cotta | Ananas Chutney

p.P. 100€

Menü 3

Ceviche von heimischen Fischen | Rucola

und

Tomaten-Avocado-Mango Tatar

Maispoularde | Texturen von der Karotte

und

Eierschwammerlgulasch | Serviettenknödel

Hausgemachte Milchschnitte | Honig | Limette

p.P. 85 €

Menü 4

Carpaccio handgeklopft | Ruccola | Grana Padano | eingelegte Eierschwammerl

und

Millefeuille von heimischem Gemüse

Zweierlei vom Lamm (Ragout & Rücken) | Zitronenthymian Kartoffeln | alles Gute aus dem Garten

und

Karfiol 2x | Minikartoffel | Baby leaf Salat

Dekonstruierte Sachertorte

p.P. 95€

Weinvorschläge

Schaumweine

Shiki Miki Rosé | Weingut Strehn | p.Fl. 30€

Cremant de Loire | Domaine de Cray | p.Fl. 35€

Champagner

Barons de Rothschild Brut Concoria | Weingut Rothschild | p.Fl. 90€

Barons de Rothschild Rosé | Weingut Rothschild | p.Fl. 100€

Pol Roger Brut | Weingut Pol Roger | p.Fl. 80€

Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir Brut | Weingut Mailly | p.Fl. 70€

Weißweine

Grüner Veltliner | Weingut Müller | p.Fl. 28€

Riesling K | Weingut Kodolitsch | p.Fl. 30€

Grüner Veltliner Fass 4 | Weingut Ott | p.Fl. 32€

Sauvignon Blanc Kitzeck Sausal | Weingut Kodolitsch | p.Fl. 38€

Rotwein Tisch

Cuvée Classic | Weingut Scheiblhofer | p.Fl. 30€

Brunello di Montalcino | Weingut Castello Romitorio | p.Fl. 75€

Amarone della Valpolicella | Weingut Tenute Valezza | p.Fl. 59€

Cuvée Pentagon | Weingut Pfneisl | p.Fl. 49€