

Österreich „Heute“

Schweinsbackerl, Rote Rübe, Kren und Saiblingskaviar

20,00

Consommé „Wiener Klassik“

11,00

Milchkalbsrahmbeuscherl mit Griesknödel

Oder

Ei im Glas mit Speck und Herbsttrüffel

19,00

Bachforelle „Müllerin“

mit Petersilie und Erdäpfeln

26,00

Sorbet und Prosecco

4,50

Bio-Paprikahendl,

Sauerrahm und Grammeln

26,00

Wiener Apfelstrudel

13,00

Kracher Grand Cru - „Datschi“ mit Traube und Senf

11,00

3 Gang Menü € 45,00 / Weinbegleitung € 24,00

5 Gang Menü € 65,00 / Weinbegleitung € 40,00

8 Gang Menü € 85,00 / Weinbegleitung € 56,00

Auf Wunsch auch von internationalen Bieren begleitet

Couvert pro Person € 4,50

Innovation

Ofenkürbis

mit Melone und Brie

19,00

Topinambursamtsuppe

mit Wachtel und Herbsttrüffel

11,00

Gänseleber

mit Feigen, Datteln und Chili

23,00

Kräuter-Seeteufel

mit Artischocke und Pilzen

30,00

Scropino

5,50

Milchkalb

mit Karotte, Estragon und Amaranth

30,00

Feines von Passionsfrucht, Erdnuss

und Valrhonashokolade

13,00

Französische Käse

14,00

3 Gang Menü € 50,00 / Weinbegleitung € 24,00

5 Gang Menü € 70,00 / Weinbegleitung € 40,00

8 Gang Menü € 90,00 / Weinbegleitung € 56,00

Auf Wunsch auch von internationalen Bieren begleitet

Couvert pro Person € 4,50

Gänseleber im Menü 5€ Aufpreis