

MENÜ

Brot & Spiele
Grüß aus der Küche

Asiatisch gebeizter Lachs
Miso | Radieschen | Tomaten
Basilikumöl | Tomatenwasser

Hummersuppe
Hummerravioli | Seesaiblingstatar
Kohlrabi | Yuzu

Forelle
Grüner Spargel | Erbse | Junglauch
Räucherforelle | Lauchschaum

Wachtel
Duxelles | Kartoffelflan | Kräuterseitling
Pilzjus

Kalbsrücken
Junger Mais | Aubergine
Karfiol | Kräuterkruste | Beurre Blanc
Petersielöl

Käsevariation
Knäckebrot | hausgemachte Chutney

Vanillecreme
Himbeergranita | Bitterschokolade
Schokoladen-Himbeer Sorbet

APÉRITIF

unsere Empfehlung

A Nobis Brut
Sektkellerei A Nobis | Burgenland

WEINBEGLEITUNG

Grüner Veltliner Hasenliebe
Gmeinböck | Niederösterreich

Venesse Strass
Waldschütz | Kamptal DAC

Huber's Punk White
Hiedler | Kamptal DAC

Hexenberg (ME | SY)
Pfneisl | Burgenland

Malbec Saurus Select
Familia Schroeder | Patagonien
Argentinien

Grüner Veltliner V.D.N.
Domäne Wachau | Wachau

Spätlese Rot
Burgenland | Seegut Lentsch

Gault&Millau

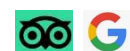
falstaff
GENIEßEN WEIN ESSEN REISEN

Menü 3 Gang € 75 | Weinbegleitung € 27
Menü 5 Gang € 95 | Weinbegleitung € 41
Menü 7 Gang € 115 | Weinbegleitung € 55

Menü 4 Gang € 85 | Weinbegleitung € 34
Menü 6 Gang € 105 | Weinbegleitung € 48

*Da wir saisonal und mit frischen Produkten arbeiten kann es kurzfristig zu Änderungen kommen.

Wir freuen uns über Ihre Bewertung



Follow us on

