



MENU

Gruß aus der Küche

Gebeizter Saibling

Rote Rübe | Kefir | Dillöl
Safrangel | Arenkha Kaviar | Miso

Pilzessenz

Kartoffel-Pilzravioli | Royale | Lauch
Liebstöckel | Buchenpilze

Gedämpfter Stör

Stangensellerie | Spinat | Saiblings Kaviar
Krustentiersud

Dry Aged Ente

Entenkeulenpraline | Rotkrautcreme
Grammelknödel | Schwarzwurzel
Enten-Lavendelsaftl

Schokoladentarte

Frischkäse | Mandarinen | Mohnstrudel
Schokoladenfondant

SEKTEMPFANG

Gemeinsames Anstoßen
an unserer Bar um 18:00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Ried Stratzinger Sunogeln

J. Schmid | Kremstal DAC Reserve
Österreich
0.7l € 46,00

Malbec Saurus Select

Familia Schroeder | Patagonien | Argentinien
0.7l € 44,00

Grüner Veltliner V.D.N.

Domäne Wachau | Österreich
0/16 Glas € 7,00



Gault & Millau



GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Menü € 105,00

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