



MENÜ

Brot & Spiele
Gruß aus der Küche

Rinderfilet
Tomaten | Parmesan | Rucola
Schwarze Olive

Hummersuppe
Hummer-Ravioli | Seesaiblings-Tartar
Kohlrabi | Yuzu

Fagottini
Schinken | Hühnerhaut
Lauch | Royal

Tigerforelle von der Fischzucht Moser
Pak Choi | Kürbis | Kaviar
Beurre blanc

Dry-aged Ente
Duxelles | Enoki-Pilze | Enten-Kartoffeltaschen
Lavendelsaftl

Rehrücken
Wirsing | Gelbe Bete | Rotwein
Petersilienwurzel | Süßholzjus

Schokolade
Salzkaramell | Pistazie | Vanille
Nougat | Mohn | Birne

Gault&Millau

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

APÉRITIF

unsere Empfehlung

Champagner Marc Herbrarts
Mes Favorites Vieilles Vignes oder Rosé
Mareuil-sur-Ay | Vallée de la Marne

WEINBEGLEITUNG

Sauvignon Blanc De Silva
Peter Sölva | Südtirol | Italien

Grüner Veltliner Hasenliebe
Gmeinböck | Niederösterreich

Riesling Engberg
Neumayr | Traisental DAC | Österreich

Grüner Veltliner Ried Rosengartl
Waldschütz | Kamptal DAC Reserve | Österreich

St. Laurent Frauenfeld
Johanneshof Reinisch | Thermenregion
Österreich

Peccatum BF | ME | CS
Leber | Burgenland | Österreich

Spätlese Rot
Seegut Lentsch | Burgenland | Österreich

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

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.