

Zum Menü



Zur Weinkarte



Menü

am 17. Juli 2021

Aperitif

Sekt extra brut
Fred Loimer
Kamptal, Österreich
0,1l 8,00

Champagner Zero Dosage
Come de Tallants
Roland Piollot
Champagne, Frankreich
0,1l 14,00

Vin d'Orange
Graf v. Pfeil
München, Deutschland
5 cl 8,00

Rhabarber-Ingwer-Spritz
alkoholfrei
0,1l 8,00

Saiblingsmatjes vom Starnberger See und Apfel-Zwiebel-Rahm

Kalte Melonen-Gurken-Suppe mit Büffelmozzarella

Gegrillter Zander mit Spitzpaprika, Blumenkohl-CousCous und Petersiliensauce

Coq au Vin mit Trüffelpolenta und Steinpilzen

Hartkäse von „jamei“ mit Holunderblütengelee und Nussbrot

Variation von der schwarzen Johannisbeere

5 / 6 Gänge

90,00 / 98,00

Wein- bzw. alkoholfreie Begleitung

58,00 / 64,00

Wasser ist im Menüpreis inbegriffen. Allergene? Bitte wenden Sie sich an den Service.

OFFENE WEINE

2019	Sauvignon Blanc, Neumeister, Vulkanland Steiermark DAC	0,1 ... 7,50	Fl... 45,00
2019	Grüner Veltliner Bürsting, Ebner-Ebenauer, Weinviertel	0,1 ... 8,40	Fl... 49,50
2016	Zöbinger Alte Reben, Loimer, Niederösterreich	0,1 6,40	Fl 40,00
2019	St. Laurent Classic, Grassl, Camuntum	0,1 6,50	Fl... 41,00
2018	Blaufränkisch Burgenland, Moric, Burgenland	0,1 7,30	Fl... 43,00
2015	Pannobile, Heinrich, Burgenland	0,1 8,50	Fl... 53,00
2016	Scheurebe Beerenauslese, Kollwentz, Burgenland	5cl 9,50	