



Trüffelmenü 2021

Gegrillter Romanasalat, Kartoffelpüree, Molke und Herbsttrüffel
Steinbutt mit Rahmwirsing, im Papier gebacken, dazu Auster mit Speckschaum und Weiße Trüffel
Taubenbrust mit Perigord-Trüffel gefülltem Sellerie
Hausgemachte Bandnudel mit Weißer Trüffel
Ziegenfrischkäse mit Perigord-Trüffel affiniert dazu Trauben-Walnuss-Estragon-Salat
Kir Royal Törtchen

€ 149

Vorabendmenüs

Variation 1

Ahle Lobbericher Rübenvurst mit Blumenkohl und Perigord-Trüffel
Gegrillter Romanasalat, Kartoffelpüree, Molke und Herbsttrüffel
Hausgemachte Bandnudel mit Weißer Trüffel
Kir Royal Törtchen

Variation 1

Ahle Lobbericher Rübenvurst mit Blumenkohl und Perigord-Trüffel
Steinbutt mit Rahmwirsing, im Papier gebacken, dazu Auster mit Speckschaum und Weiße Trüffel
Taubenbrust mit Perigord Trüffel gefülltem Sellerie
Kir Royal Törtchen

€ 90

Wir verwenden kein synthetisches Trüffelöl.

Dieses wird leider allzu oft zum Aromatisieren verwendet - absurderweise auch von schwarzer Trüffel und hat nichts vom komplexen Aroma einer echten Trüffel.



Weinbegleitungen

Spezial

€ 84,00

Sauvignon Blanc 2017 Zieregg

Tement, Südsteiermark

Grauburgunder Saziani 2012, Magnum

Neumeister, Vulkanland Steiermark

Pinot Noir Grand Select 2007, aus der 5-Liter Flasche

Wieninger, Wien

Amarone Valmezzane DOCG 2013

Corte Sant' Alda Veneto, Italien

Eigenbroedler Riesling 2017, Magnum

Hirsch, Kamptal

Trockenbeerenauslese No.1, Zweigelt 2004

Kracher, Burgenland

Klassik

€ 64,00

Sauvignon Blanc Fossilni Breg Reserve 2017

Domaine Ciringa (Tement), Slowenien

Grauburgunder Steinbach 2018

Lackner-Tinnacher, Südsteiermark

Pinot Noir Reserve 2017

Grassl, Camuntum

Merlot 2017

Schiefer, Burgenland

Eigenbroedler Riesling 2017, Magnum

Hirsch, Kamptal

Trockenbeerenauslese No.3, Zweigelt 2015, Magnum

Kracher, Burgenland