

APERITIF

1 Glas "Cava – Vilarnau Brut" 0,1 l | € 6,80
WG Gonzalez Byass | Spanien 0,75 l | € 47,60

BOUTEILLENWEINE WEISS

SÜDTIROL

Pinot Grigio DOC 2024 | Schreckbichl, Alto Adige € 38,80

BOUTEILLENWEINE ROT

FRANKREICH

Chateau Reysson 2014 – Haut Medoc € 42,60
Cru Bourgeois – 50% ML, 50% CS

Château La Rollan de By Cru 2016 - Medoc € 47,50
Cru Bourgeois – 70% ML, 10% CS, 10% CF, 10% PV

SPANIEN

Rioja "Crianza" 2017 | WG Bodegas Valdemar € 39,50

Pesquera "Crianza" 2015 | Ribera del Duero € 51,50

ITALIEN

Barbera d'Alba DOCG 2016 € 43,50
Giacomo Bologna - Braida - Montebruna - Piemont

Primitivo Salento 2015 € 42,50
Tormaresca – San Pietro Vernotico – Apulien

GEDECK

Geräucherte Entenbrust | Birnenchutney | Steinpilze

VORSPEISE

Zweierlei vom Fuschlsee | Buttermilch | Kren | Schwarzbrot

Chardonnay 2025

WG G. Markowitsch – Carnuntum, NÖ | 0,1 l | € 6,20

SUPPE

Kürbis | Orange | Schafkäsetascherl

Sauvignon Blanc 2024

WG Gross & Gross | Südsteiermark | 0,1 l | € 5,80

HAUPTGERICHT

Geschmortes Schulterscherzel vom Rind | Topinambur
Waldpilze | Portwein

Merlot 2016

WG Christoph Salzl | Illmitz, Bgld. | 0,1 l | € 7,50

DESSERT

Zwetschken-Topfengratin | Rum | Mohnsorbet

Portwein

Fine Tawny | Dow's Port – Duoro, Portugal | 5 cl | € 5,50

Menüpreis € 45,00 pro Person

Weinbegleitung € 25,00 pro Person (inkludiert pro Gang 1 Glas 0,1 l)
Einzelbestellungen – Preis lt. Empfehlung