

6 - G A N G M O N A T S M E N Ü

Carpaccio von Lachs und Jacobsmuscheln
mit Rucolasalat

Bärlauchcremesuppe mit Tomaten-Bruschetta

Kaninchenleber in Rosmarinbutter, gebraten
auf cremiger Polenta

Limonen - Vodkasorbet
mit Vodka aufgegossen

Kalbsrückensteak
auf getrüffeltem Rahmkarotten und Tagliatelle
oder

Filet vom Himmelsgucker im Serranoschinken
auf Mango-Limettenrisotto

Holunder-Buttermilchmousse
mit Zitrusalat

6 - G A N G M O N A T S M E N Ü

Mit Weinbegleitung, Wasser und Espresso

75,- Euro pro Person

- 1/8 2015er Rupert Dörtl Grüner Veltliner
- 1/8 2013er Markus Pfaffmann Sauvignon Blanc
- 1/8 2015er Karl Fritsch "Donaulöss" Rosé
- 1/8 2006er Rupert Dörtl „Barrique Cuvée“ Cabernet
Sauvignon, Merlot, Zweigelt
- 1/8 2012er Thelema „Mountian White“ Chardonnay
Kir Weißwein mit Cassislikör

Mit Wasser und Espresso

62,50 Euro pro Person



4 - G A N G M O N A T S M E N Ü

Carpaccio von Lachs und Jacobsmuscheln
mit Rucolasalat

Bärlauchcremesuppe mit Tomaten-Bruschetta

Kalbsrückensteak
auf getrüffeltem Rahmkarotten und Tagliatelle
oder

Filet vom Himmelsgucker im Serranoschinken
auf Mango-Limettenrisotto

Holunder-Buttermilchmousse
mit Zitrusalat



4 - G A N G M O N A T S M E N Ü

Mit Weinbegleitung, Wasser und Espresso

49,- Euro pro Person

- 1/8 2015er Rupert Dörtl Grüner Veltliner
- 1/8 2013er Markus Pfaffmann Sauvignon Blanc
- 1/8 2006er Rupert Dörtl „Barrique Cuvée“ Cabernet
Sauvignon, Merlot, Zweigelt
- 1/8 2012er Thelema „Mountian White“ Chardonnay
Kir Weißwein mit Cassislikör

Mit Wasser und Espresso

36,50 Euro pro Person