

A
P
E
R
I
T
I
F

Gedeck klein | 2 Personen | 7.5
Hausgemachtes Sauerteigbrot
2erlei Butter | 2erlei Aufstrich

Gedeck groß | 2 Personen | 18
4 Häppchen
Hausgemachtes Sauerteigbrot
2erlei Butter | 2erlei Aufstrich
4 hausgemachte Pralinen

EINZELN A LA CARTE ODER ALS MENÜ WÄHLBAR

Feldhase | gefüllte Brottascherl | Krautsalat 11
2021 Why Taille? weiß (GV,RI,CH) unfiltriert – Weingut Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf

Kürbis | Allerlei | Muskat & Hokkaido | Topinambur-Chips 15
2024 Riesling vom Urgestein – Weingut Stift, Röschitz

Reh-Kraftsuppe | Milzschnitte 7.5
2024 Grüner Veltliner Fuchsenberg – Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal

Knoblauch | Cremesuppe | Brotcroutons 7.5
2023 Chardonnay Gr. Reserve Antlasbergen – Weingut Zens, Mailberg

Hummer | Krautfleisch | Salzerdäpfel | Duftgeranien-Öl 29 | 37
2024 Weißburgunder – Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf

Edelfische | Blanquette | Maiskroketten | Lauch 17 | 24
2023 Sauvignon Leitenberg – Weingut Urban, Wullersdorf

Amaretto-Mandarine | Sorbet | Espuma 7.5
Pinot Blanc Frizzante – Weingut Peer

Wildente | Brust & Keule | Kerbelknolle | Karotten 34
2022 St. Laurent Alte Reben – Weingut Glatzer, Göttlesbrunn

Schokolade | Rumtopf | Topinambur | Quitte | Walnuss 15
hausgemachter Amaretto | Quittensaft | Sprudel
oder

Zitrusfrüchte | Erdnuss | Baiser | Zitronencreme | Granité 18
2024 „Fräulein G“ – Weingut Reisinger, Obritz
oder

kleiner Käse 17
2016 Riesling Schneiderberg Lagenreserve – Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf

* hausgemachte **Pralinen** pro Stk. 3
* hausgemachte **Macarons** pro Stk. 3
* hausgemachte **Eis & Sorbet** pro Kugel 2.5
* **Café Gourmand** 3erlei süße Überraschung
inkl. Kaffee 12

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller
Steuern und gesetzlicher Abgaben |
Gerne geben wir Auskunft über Allergene

Menü pro Person + Getränkebegleitung

3 Gänge 57 + 18
4 Gänge 74 + 23
5 Gänge 87 + 30
6 Gänge 100 + 33
7 Gänge 112 + 37
8 Gänge 124 + 43
9 Gänge 137 + 46