

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

Karfiol | Brokkoli | Ei-Butter-Brösel | Palmkohl 13
2021 Why Taille? weiß (GV,RI,CH) unfiltriert – Weingut Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf

Hirsch | Tartar | rote Zwiebel | Kräutermayonnaise | getoastetes Brot 19
2024 Riesling vom Urgestein – Weingut Stift, Röschitz

Reh-Kraftsuppe | Frittaten 7.5
2024 Grüner Veltliner Nussberg – Weingut Seher, Platt

Zwiebel | Suppe | Käsecroutons | Safran 8.5
2024 Sauvignon Blanc – Weingut Hagn, Mailberg

Jakobsmuschel | Weinviertler Perigord Trüffel | Ciabatta 1 Stk 17 | 3 Stk 33
2024 Weißburgunder – Weingut J. Beyer, Roseldorf

Skrei | Filet gebraten | Algen | Pilau | Bulgur 26 | 34
2024 Chardonnay Triftberg – Weingut Diem, Obermarkersdorf

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

Reh | Vögerl geschmort | Erdäpfelpüree | Karotten 28
2023 Cuvee Baldur (Zw,Me,Cs) – Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach

Quitte | weiße Schokolade | Topinambur | Brandteig | roter Mond Apfel 17
hausgemachter Amaretto | Quittensaft | Sprudel
oder

Zitrusfrüchte | Erdnuss | Baiser | Zitronencreme | Granité 17
2024 „Fräulein G“ – Weingut Reisinger, Obritz
oder

Käsevariation 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