

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

A
P
E
R
I
T
I
F

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

EINZELN A LA CARTE ODER ALS MENÜ WÄHLBAR

Kürbis | eingelegt | Terrine | Kürbiskerne | Kernöl 13
2024 Grüner Veltliner Natural – Weingut Buchmayer, Pillersdorf

Hirsch | Tartar | rote Zwiebel | Kräutermayonnaise | getoastetes Brot 19
2023 Grüner Veltliner Antlasbergen – Weingut Zens, Mailberg

Reh-Kraftsuppe | Frittaten 7.5
2024 Grauburgunder Gebirg – Weingut Gschweicher, Röschitz

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 – Hebenstreit, Kleinriedenthal

Skrei | Filet gebraten | Algen | Pilau | Bulgur 26 | 34
2024 Grauburgunder Karl'n Ausobsky – Weingut P. Zimmermann, Radlbrunn

Weihrauch | Eis | Datteln | Orangen 7.5
Pinot Blanc Frizzante – Weingut Peer

Reh | Vögel geschmort | Erdäpfelpüree | Karotten 28
2019 St. Laurent Selektion – Weingut Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf

Rhabarber | Vanille | Pani Puri | Zitronen-Thymian | Hafer 17
2024 „Fräulein G“ – Weingut Reisinger, Obritz
oder

Zitrusfrüchte | Erdnuss | Baiser | Zitronencreme | Granité 17
2021 Gewürztraminer Spätlese – Weingut Klein, Pernersdorf
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

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