

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

Ei | Senf | Saiblingskaviar | Mayonnaise-Salat | Erbsensprossen 16
2024 Roter Veltliner Königsbrunn – Weingut Schabl, Königsbrunn

Radieschen | Kohlrabi | Vogelmiere | Vinaigrette 15
2025 Neuburger Kreuzberg – Weingut Hindler, Schrattenthal

Taube | Kraftsuppe im Nest | Praline | Nockerl | Ei 11
2023 Grüner Veltliner Hundschupfen – Weingut Zens, Mailberg

Bärlauch | Cremesuppe | Kapern | Sardellen | Weißbrot 8.5
2024 Weinviertel DAC – Weingut C. Bauer, Jetzelsdorf

Edelfische | Terrine pochiert | Kremstal Garnele | Blattspinat | Kalamansi 17 | 29
2025 Sauvignon Blanc Junge Bergen – Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf

Saibling | Filetstücke gebraten | in Zitronensauce | Gemüse-Couscous | Perlzwiebel 23 | 32
2024 Riesling vom Urgestein – Weingut Stift, Röschitz

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

Lamm | gebratener Schlägel | Wurzelgemüse-Ratatouille | Rahmpolenta | Thymiansauce 32
2022 Cuvee Capreal (ME,CS,BF) – Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn

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