



RAHM | KÜMMEL

FORELLE | ERDÄPFEL

HÜHNERLEBER | RIBISEL | SAUERAMPFER

ALMSCHWEIN | LÖWENZAHN

*Terroirs Grand Cru / Agrapart & Fils / Champagne / Frankreich*

MAREND

*Schwarzbier / Zillertal Brauerei / Tirol / Österreich*

TIROLER GARNELE | TOMATE | ERBSE

*Neuburger / 2010 / Nikolaihof / Wachau / Österreich*

\*RÜBE | HOLUNDERBLÜTE | WILDKRÄUTER\*

*Riesling Forster Ungeheuer Ziegler / 2018 / Bassermann-Jordan / Pfälz / Deutschland*

GERSTE | PILZE

*Chardonnay Ziereg / 2007 / Tement / Südsteiermark / Österreich*

STÖR | KARFIOL | BRAUNE BUTTER

*Fiano „Otto Muri“ / 2017 / Collazzi / Toskana / Italien*

\*LAMM | KAROTTE | LIEBSTÖCKEL\*

*Projekt Nr. 2 / 2018 / Esterhazy / Burgenland / Österreich*

KALB | SELLERIE | SCHWARZER TRÜFFEL

*Pinot Noir „Alte Reben“ / 2017 / Adank / Fläsch / Schweiz*

\*WALDERDBEEREN | ZIEGENJOGHURT | BASILIKUM\*

*Blason Rosé / Perrier Jouët / Champagne / Frankreich*

KIRSCHEN | SCHOKOLADE | MOHN

*Forticus / 2007 / Graf Hardegg / Weinviertel / Österreich*

HIMBEERESSIG | PFIRSICH

MALAKOFF

KARAMELLISIERTE ALPENMILCH | MOOSBEERE

€ 139,- Großes Menü € 244,- inkl. Weinbegleitung

\*€ 109,- Kleines Menü € 180,- inkl. Weinbegleitung\*