



**RAHM | KÜMMEL**

**FLEISCHPALATSCHINKE | HUHN**

**LACHSFORELLE**

**„AUSTERN“-PILZ | SALZBURGER KAVIAR**

*Blanc de Blancs „Horizon“ | Pascal Doquet | Champagne | Frankreich*

**SCHNITTLAUCHBROT | SCHAFSTOPFEN | FICHTE**

*BIO Perlage | Stieglgut Wildshut | Salzburg | Österreich*

**TIROLER GARNELE | EINGELEGTE TOMATE | BRAUNE BUTTER**

*Furmint | 2021 | Rosi Schuster | Burgenland | Österreich*

**SAIBLING | MANDELN | SELLERIE | HOLUNDER**

*Bourgogne blanc „Les Femelottes“ | 2018 | Domaine Chavy-Chouet | Burgund | Frankreich*

**\*LAMM | KOPFSALAT\***

*Gewürztraminer „semicolon“ | 2020 | Nikolaihof | Wachau | Österreich*

**HIRSCH | TIROLER SPECK | KARFIOL | SCHWARZER TRÜFFEL**

*Pinot Noir „Spondis“ | 2016 | Weingut Adank | Bündner Herrschaft | Schweiz*

**\*JERSEY BLUE\***

**VON WILLI SCHMID**

*Ruster Ausbruch | 1991 | Ceel | Burgenland | Österreich*

**\*BUTTERMILCH | ERDBEEREN & RHABARBER VOM SOMMER\***

*Red Roses | Nr. 2 | 2011 | Weinlaubenhof Kracher | Burgenland | Österreich*

**APFEL | MILCHKARAMELL | APFELESSIG**

*Lust & Laune | 2021 | Lukas Strobl | Weinmanufaktur Strobl | Wagram | Österreich*

**BUCHTEL**

**SCHOKOLADE | „LINZER TORTE“**

**HIMBEERESSIG**

€ 189,- Großes Menü € 274,- inkl. Weinbegleitung  
\*€ 159,- Kleines Menü € 214,- inkl. Weinbegleitung\*