



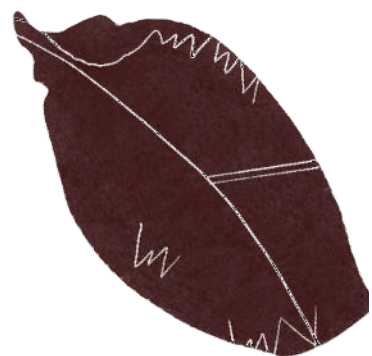
(Aperitif)

SEKT AUSTRIA Niederösterreich g.U.
traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Bründlmayer Brut Rosé Reserve
Bründlmayer Brut Reserve
Bründlmayer Extra Brut Reserve
3 Kostproben € 17.50

Blindverkostung „Sekt trifft Champagner“
Bründlmayer Sekt - Winzer-Champagner
2 Kostproben € 18.50

Weingut Bründlmayer Kamptal klassisch BIO
Grüner Veltliner L&T 2023
Donauriesling 2022
Zweigelt Rosé 2023
3 Kostproben € 12.00



(Traubenkernbrot & Butter)

Bründlmayer Traubenkern-Brot, Bio Süßrahm-Butter,
Gartenkresse & Traubenkernöl € 6.50 pro Person

(Kulinarische Happen zum Aperitif)

Auster Gillardeau N°2
Yacón-Wurzel, Dill-Öl Stück € 4.90

Tartelette von der geräucherten Seeforelle
Entenleber, Himbeer-Essig € 7.00

Alpenkaviar „Osietra“ 10g
Mandel-Crème, Consommé & Seefenchel € 24.00

Topinambur
Bärlauchceme, Piemonteser Haselnuss, Erdäpfelbrioche € 6.50

(Vorspeisen)

GEBEIZTER ALPSAIBLING
roh marinierte Radieschen, Buttermilch & Barbara-Kresse-Sud € 24.50
Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2023 1/8l € 7.60

BOUILLABAISSE MAISON
Filet von der Goldbrasse, geschmorter Safran Lauch, Sauce-Rouille
Vorspeise € 23.50 Hauptspeise € 34.00
Grüner Veltliner Alte Reben 2022 1/8l € 10.90

(Hauptgänge)

AUSGELÖSTES BACKHENDL
Erdäpfel-Vogerlsalat, Bio Zitrone & Petersilien-Crème € 27.50
Grau- & Weißburgunder Spiegel 2021 1/8l € 8.90

ERDÄPFEL BAUERNTOPFEN GNOCCHI
Spitzmorchel-Rahm, grüner Spargel, Liebstöckel-Öl € 34.50
Chardonnay Reserve 2021 1/8l € 12.90

Küchenzeiten:
Mittwoch bis Freitag
18:00 – 20:30 Uhr
Samstag und Sonntag
12:00 – 13:30 Uhr & 18:00 – 20:30 Uhr