

# HERBST *125* GENUSSWOCHE

**HOKKAIDO KÜRBIS** Heiligenstein Quitte, Bittersalate, Schwarzkümmel, Zitronenverbene  
& Riesling **Heiligenstein 1ÖTW** 2023, Weingut Bründlmayer

**SEEOFRELLE** Kohlrabi, Buttermilch, Macadamianuss, Schnittlauch  
& Grüner Veltliner **Kamptal Terrassen** 2024, Weingut Bründlmayer

**\*\*\*OSIETRA ALPENKAVIAR** Rote Wildfang Garnele, Alge, Stangensellerie, Passe Pierre\*\*\*

**GNOCCHI** Petersilie, Shitake Pilze, Salzzitrone, Haselnuss, Pilz Fond  
& Grau- & Weißburgunder **Spiegel** 2022, Weingut Bründlmayer

**GESCHMORTE RINDER-BACKERL** Rübensvielfalt, Holunderbeere, Erdäpfel-Mousseline  
++ dazu empfehlen wir eine Scheibe gebratene Entenleber 12.50 ++  
& Pinot Noir 2021, Weingut Bründlmayer

**\*\*\*MAÎTRE ANTONY** Rohmilchkäse-Auswahl, Sauerteigbrot\*\*\*

**GARTEN ZWETSCHKE** Pistazie, Safran, Tonkabohne, Zitronenmelisse  
& Grüner Veltliner Alte Reben **Auslese** 2018, Weingut Bründlmayer

**3 Gänge € 59.50 3 Weine € 39.00**  
Kürbis **oder** Seeforelle, Gnocchi **oder** Backerl, Zwetschke

**4 Gänge € 79.50 4 Weine € 49.00**  
Kürbis **oder** Seeforelle, Gnocchi, Backerl, Zwetschke

**5 Gänge € 95.50 5 Weine € 59.00**  
Kürbis, Seeforelle, Gnocchi, Backerl, Zwetschke

plus **Alpenkaviar** € 39.00  
plus **Maître Antony Käse** € 24.50  
Gedeck p.P. € 8.50



HEURIGENHOF  
BRÜNDLMAYER