Menü
Silvester 26

Dry Aged Kalbs-Tartar *Ostra Regal Auster, Senfsaat, Osietra Alpenkaviar*

GV Alte Reben 2024, Weingut Bründlmayer

SOMMELIER BEGLEITUNG
F25, Weingut Bründlmayer, Langenlois

GELBE PARADEISER VOM SOMMER 2026 *Aubergine, Räucheraal, Safran, Thai-Basilikum*

Riesling Steinmassel 2017, Weingut Bründlmayer, Langenlois

SOMMELIER BEGLEITUNG
Weißburgunder Bellen 2022, Weingut Wasenhaus, Baden

JAKOBSMUSCHEL *Schwarzwurzel, Haselnuss, Vadouvan, Zitrusfrüchte*

Chardonnay Reserve 2023, Weingut Bründlmayer, Langenlois

SOMMELIER BEGLEITUNG
Meursault Premier Cru Blagny 2019, Maison Harbour, Côte de Beaune

REHRÜCKEN *Topinambur, Radicchio, Powidl-Brioche, Sauce Albufeira*

Cabernet Franc 2023, Weingut Bründlmayer, Langenlois

SOMMELIER BEGLEITUNG
„Domaine de Thalabert“ Domaine Jaboulet Aîné, Tain l´Hermitage

GRÜNER APFEL *Weiße Schokolade, Pistazien, Französischer Estragon*

Grüner Veltliner Spiegel Beerenauslese 2013, Weingut Bründlmayer, Langenlois

SOMMELIER BEGLEITUNG
“VBo2" Elemart Robion, Montagne de Reims, Champagne

5 Gang Menü inkl. Aperitif, Canapés & Jahreswechsel im Weingarten € 199,00 pro Person

Bründlmayer Weinbegleitung € 89,00 (5 Weine)
Sommelier Weinbegleitung € 109.00 (5 Weine)

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER