



# MENÜ

## Weinfrühling

**ALPSAIBLING** Karotte, Sanddorn, Schnittlauch, Yuzu

+ **BRÜNDLMAYER** Grüner Veltliner **KAMPTAL Terrassen 2025**

+ **DÖNNHOFF** Riesling **FELSENBERG GG 2017**

**LAUCH-GNOCCHI** Shiitake, Blattspinat, Pinienkerne, Barbarakresse

+ **BRÜNDLMAYER** Grau- & Weißburgunder **SPIEGEL 2022**

+ **BRÜNDLMAYER** Grüner Veltliner Alte Reben 2015 aus der Magnum Flasche

\* **OSIETRA ALPENKAVIAR** Karfiol, Piemonteser Haselnuss, Lauch, Passe Pierre \*

+ **BRÜNDLMAYER** F25 NV

+ **CARILLON PULIGNY MONTRACHET** Le Clos du vieux Château 2022

**KALBSSCHULTER** Grüner Spargel, Petersilienwurzel, Salzzitrone, Erdäpfel-Mousseline

+ **BRÜNDLMAYER** Pinot Noir 2022

+ **COGNO BAROLO** Cascina Nuova 2017

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

+ **BRÜNDLMAYER** Grüner Veltliner **SPIEGEL 1ÖTW 2011**

+ **SCHLOSS GOBELSBURG** Grüner Veltliner **GRUB 1ÖTW 2022**

**RHABARBER** Pistazie, Orangenblüte, Basilikum

+ **BRÜNDLMAYER** Riesling **EISWEIN 2016**

+ **BRÜNDLMAYER** Chardonnay **TROCKENBEERENAUSLESE 2013**

## CHOCOLATS

**4 GÄNGE € 119.00**

*Alpsaibling, Gnocchi, Kalbsschulter, Rhabarber*

*plus Alpenkaviar € 39.00*

*plus Maître Antony Käse € 24.50*

**BRÜNDLMAYER WEINBEGLEITUNG 4 / 5 / 6 WEINE € 59.00 / 75.00 / 89.00**

**SOMMELIER WEINBEGLEITUNG 4 / 5 / 6 WEINE € 89.00 / 109.00 / 129.00**