

Menü im Oktober



Menü

Bio Gebirgsforelle

Ingwer | Miso | Kürbis | Dill

Wachtelbrust

Rote Rübe | Feige | Haselnuss

Alp-Saibling

Gnocchi | Wirsing | Brunnenkresse

Zweierlei Reh

Topfenserviettenschnitte | Spitzkraut | Buchenpilz

Tonkabohnen- Creme brulée

Variation vom Apfel - Eigenanbau

Weinbegleitung

2019 Bio Roter Muskateller

Weingut Fischer, Traismauer/Traisental

2018 Smaragd Grüner Veltliner Schön

Weingut Högl, Spitz/Wachau

2016 Chardonnay Leithakalk

Weingut Kollwenz, Großhöflein/Leithaberg

2017 Opus Eximium No 30

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

10 Jahre in Eichenfass gereifter Portwein