

Wochenmenü

Aperitifempfehlung:

Birnen - Zimt - Mocktail (alkoholfrei)

(Birnensaft, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Zimt)

€ 6,90

Herbst - Aperol - Spritz

(3cl. Aperol, Prosecco, Apfelsaft, Sternanis)

€ 8,40

Ginpresso

(4cl. Gin, 4cl. Espresso, Limette)

€ 8,90

Vorspeise

Gratinierte Jakobsmuschel^{al.g} | Ziegenkäse im Speckmantel | Pflücksalat

Grüner Veltliner 2021 | trocken | 12,5% vol.

Suppe

Kürbisschaumsuppe^{al.g} | Kräuternockerl^{c.g}

Kerner 2019 | halbtrocken | 12,0% vol.

Zwischengang

Gegrilltes Zanderfilet | Sarda nero

Hummerschaum^{al.g} | Fenchel

Pink Vineyard 2020 | trocken | 12,5% vol.

Hauptgang

Rosa gegrillter Rücken vom heimischen Hirsch
Sauerkirsch - Jus^{al.g} | Fingernudeln^{al.c.g} | Rosenkohl

Blaifränkisch 2017 | trocken | 13,5% vol.

Dessert

Panna Cotta^c | Waldheidelbeere^c

Beerenauslese 2017 | süß | 10,5%

Inkl. Weinbegleitung 0,15 l
Dessertwein 0,04 l

3 Gänge (ohne Vorspeise & Fischgang)	€ 44,-	€ 60,-
4 Gänge (ohne Fischgang)	€ 57,-	€ 80,-
5 Gänge	€ 76,-	€ 104,-

