

Valentinstag

14.02.2023

MENÜ

EMPFANG

Gelber Muskateller Frizzante, Weingut Ubl-Doschek

Alternativ: Champagner, Maison Charles Heidsieck

RIESLINGSUPPE

Rieslingsuppe mit gebackener Entenpraline und Nussbutterschaum

Für Vegetarier: Rieslingsuppe mit Ziegenkäse- Tomaten Nockerl

Burgundercuvée Grinzinger Kirchspitz 2018 Weingut Uhler

WILDWASSERGARNELE/ JASMIN REIS/ CURRY

Gebratene Wildwassergarnele auf Jasminreiscreme, Kokos-Ananas Texturen und Curryschaum

Für Vegetarier: Dim Sum mit Cashewnussfüllung

Rotgipfler Ried Rasslerin 2021; Weingut Krug

ROSA HIRSCHKALBSRÜCKEN/ MARILLE/ KERBELKNOLLE

Rosa gebratener Hirschkalbsbrücken mit Wacholderkruste auf Kerbelknollenpüree,

Marillen Chutney und Rosmarin-Jus

Für Vegetarier: Erdäpfel Steinpilzstrudel mit Röstzwiebel- Jus

Pinot Noir 2019, Weingut Reinisch

SCHOKOLADEN/ MANGO/ LANGPFEFFER

Schokoladenbrownie auf Schokoladen-Langpfeffer Ganache,

Mango Ragout und Mangogranite

Red Pearl, Weingut Ehm

4 Gang Menü € 77 pro Person

Weinbegleitung: € 27 pro Person

Weinbegleitung mit Champagner:
€ 37 pro Person