

Valentinstag

14.02.2024 – Reservierungen von 17:00 – 20:30 Uhr

MENÜ „A“

GRÜß AUS DER KÜCHE

Cremant de Bourgogne Brut, Weingut Moillard Grivot, Burgund

Alternativ: Champagner, Maison Charles Heidsieck

RIESLINGSUPPE / ZIEGENKÄSE / NUSSBUTTER / ESTRAGON

Burgundercuvée Grinzinger Kirchspitz 2021, Weingut Uhler, Wien

SKREI / RISOTTO / PASSIONSFRUCHT / LIMETTENKAVIAR / TRÜFFEL

Grauburgunder Ried Jägerberg 2020, Weingut Sabathi, Steiermark

BLACK ANGUS FILET / KERBELKNOLLE / BIRNE / JUS

Syrah Reserve 2020, Weingut Ceel, Burgenland

SCHOKOLADENBROWNIE / RHABARBER/ LAVENDEL

Tawny Port 10 Year Old, Weingut Quinta do Noval, Portugal

5 Gang Menü „A“ pro Person € 88

Weinbegleitung pro Person € 45

Weinbegleitung mit Champagner pro Person € 54

Weinbegleitung: pro Gang 0,125l Wein
bzw. 0,1l Cremant, Champagner, Port

Wir wünschen einen romantischen Abend!

Valentinstag

14.02.2024 – Reservierungen von 17:00 – 20:30 Uhr

MENÜ „Veg“

GRUß AUS DER KÜCHE

Cremant de Bourgogne Brut, Weingut Moillard Grivot, Burgund

Alternativ: Champagner, Maison Charles Heidsieck

RIESLINGSUPPE / ZIEGENKÄSE / NUSSBUTTER / ESTRAGON

Burgundercuvée Grinzinger Kirchspitz 2021, Weingut Uhler, Wien

PILZ DUO (KRÄUTERSEITLING & SHIITAKE) / RISOTTO / PASSIONSFRUCHT / LIMETTENKAVIAR / TRÜFFEL

Riesling Strass Kamptal DAC 2022, Weingut Weixelbaum, Niederösterreich

KOHLRABI CANNELLONI / KERBELKNOLLE / BIRNE / JUS / BROMBEERE

Rosé Elefant im Porzellanglas 2020, Weingut Strehn, Burgenland

SCHOKOLADENBROWNIE / RHABARBER/ LAVENDEL

Tawny Port 10 Year Old, Weingut Quinta do Noval, Portugal

5 Gang Menü „Veg“ pro Person € 78

Weinbegleitung pro Person € 44

Weinbegleitung mit Champagner pro Person € 55

Weinbegleitung: pro Gang 0,125l Wein
bzw. 0,1l Cremant, Champagner, Port

Wir wünschen einen romantischen Abend!