

Unser Sommelier empfiehlt Ihnen heute:

APERITIF

Glas Champagner 0,1l 20
Vazart-Coquart Grand Cru Brut Reserve

WEISSWEIN

2020 Chablis 50
Domaine de l'Enclos
Burgund

2020 Chardonnay 48
Weingut Andreas Laible
Durbach

ROTWEIN

2020 Blaufränkisch 45
Weingut Moric
Österreich, Burgenland

2017 Bourgogne „Hautes Cotes de Beaune“ 55
Domaine Pierre Boisson
Burgund, Frankreich

DESSERTWEIN

2019 „MR“ 0,1l 14
Moscato!
Compania de Vinos Telmo Rodriguez
Malaga

MENÜ

SALATE, VORSPEISEN UND SUPPE VOM BÜFFET

Farfalle mit Bauernschinken, Erbsen und Essiggemüse
Marinierte Scheiben von der Ochsenherztomate mit gezupftem Burrata und Basilikum
Wilder Brokkoli an Austernsauce mit Chili und Koriander
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, roter Zwiebel und Rauchöl
Mit Birkenspäne geräucherter Wildlachs an Gartenkresse und Radieschen
Melange von Wassermelone und Minze an Zitrusöl mit Fetakäse von Lesbos
Veloute vom Lauch mit Schinkenschöberl

—
Kräuter gebeizter Saibling auf cremigem Sauerampfer Risotto und Limettenschaum

—
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten an kräftiger Schalotten-Jus,
glasiertem Gemüse und Knöpfele
oder

Gegrillter Wolfsbarsch auf Carponata, Safran Aioli und Rosmarinkartoffeln

—
Käseauswahl vom Brett

—
Vanille-Parfait mit Mandel-Sablé und Cassissorbet

FIT & VITAL MENÜ

Shot von Erdbeere, Zitrone und Vanille-Essig von Theo Berl

—
Spargel-Bärlauchsalat in Vinaigrette

—
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini und Parmesan

—
Geeister Whisky Sour