

VORSPEISEN ZWISCHENGÄNGE KALT

Truffled celery rose

Sellerie | schwarze Walnuss | marinierte Brombeeren | Trüffel-Vinaigrette
2018 Riesling Berg | Weingut Max Müller I | Franken

Bavarian saltwater shrimp

bayrische Salzwassergarnele | Thunfisch | Marindatomaten | Mango | Tigermilk
2018 Grüner Veltliner | Weingut Salzl | Burgenland

Tataki of duck

Entenbrust | Gurke | Apfelvinaigrette | Kirschgel
2018 Spätburgunder | Martin Waßmer | Markgräflerland | Baden

VORSPEISEN ZWISCHENGÄNGE WARM

Chervil foam soup

Kerbelschaumsüppchen | gebackenes Wachtelei | Crème fraîche
2018 Bacchus | Weingut Max Müller I | Franken

Homemade ravioli & artichoke

Hausgemachte Ravioli | Artischocken | Pecorino | Pesto Verde | weißer Tomatenschaum
2018 Sauvignon Blanc | Weingut Thaller | Vulkanland Steiermark DAC

Pulpo a la gallega

Pulpo | Edamame | Orangen-Safrangel | lauwarmer Kartoffelespuma | Pimiento de Padrón
2018 Auxerrois | Weingut Klumpp | Baden

HAUPTSPEISEN

Surf & Turf

Zart gegartes Rinderfilet | Black Tiger Garnele | Béarnaisemousseline
glasierter Thaispargel | Hummerschaum | Balsamicojus
2017 Légende | Domaines Barons Rothschild | Bordeaux | Frankreich

Best of lamb & veal

Das Beste von Lamm und Kalb | Polenta | Babykarotten
2018 Grande Cuvée | Weingut Salzl | Neusiedlersee | Österreich

Grilled breton turbot

Steinbutt | Aubergine | Harissa
2018 Bordeaux Blanc Sec | Château Rieussec | Bordeaux | Frankreich

Asparagus in tempura

Grüner und weißer Spargel | Orangen-Ponzu | Jalapeño Mayonnaise | Chilli Lemon Mayonnaise
2018 Riesling Krone | Weingut Tesch | Nahe | Deutschland

DESSERT

Lemon Raspberry Meringue

Himbeerkompott | Zitronencreme
2020 Salzl Seewinkelhof | Sämling Spätlese | Neusiedlersee

Tiramisu „new style“

Kaffee | Mascarpone | Biskuit
2020 Salzl Seewinkelhof | Sämling Spätlese | Neusiedlersee

Sunset 3-Gänge € 69 | Weinbegleitung €33
Vorspeise/Zwischengang (1) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 4-Gänge € 86 | Weinbegleitung € 44
Vorspeise/Zwischengang (2) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 5-Gänge € 99 | Weinbegleitung € 55
Vorspeise/Zwischengang (3) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 6-Gänge € 112 | Weinbegleitung € 66
Vorspeise/Zwischengang (4) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)