

Di – Sa 17:30 – 23:00



**TATAKI vom RIND**

Burrata, Balsamico, Pekannuss <sup>A EFGHLMNOP</sup>

**ZITRONENGRAS KOKOSSUPPE**

Mit falschem Spiegelei <sup>EFGHLMNOP</sup>

**KREMSTALER BACHFORELLE**

Kartoffel, Zwiebel, geräucherte Rübe <sup>ACDGHLMNOP</sup>

**WEISSE SCHOKOLADE**

Himbeere, Vanille <sup>ACEFGHO</sup>

**3-GANG-MENÜ € 42,00**

**4-GANG-MENÜ € 52,00**

**KREMSTALER SEE SAIBLING**

Kohlrabi, Haselnuss, Verjus <sup>ACDEFGHLMNO</sup>

**CONSOMME VOM ALPENRIND**

Kaspressknödel, Schnittlauch <sup>ACGHLMNO</sup>

**ROSA LAMMRÜCKEN**

Birne, Topinambur, Petersilie <sup>ACGHLMNO</sup>

**LINZER TORTE**

Dekonstruiert <sup>ACEGHNO</sup>

**3-GANG-MENÜ € 42,00**

**4-GANG-MENÜ € 52,00**

**ROTGIPFLER&ZIERFANDLER**

Weingut Johanneshof - Reinisch, Tattendorf -  
Thermenregion

**SAUVIGNON BLANC**

**“GRASSNITZBERG”**

Weingut Domäne Müller,  
Grassnitzberg - Südsteiermark

**BEERENAUSLESE “SEEWINKEL”  
CHARDONNAY/WELSCHRIESLING**

Weingut Domäne Müller,  
Grassnitzberg - Südsteiermark

**WEINBEGLEITUNG 22,00**

**INKL. 1 FLASCHE MINERALWASSER**

**WEIßBURGUNDER**

**“GUT AM OTTENBERG”**

Weingut Domäne Müller, Ehrenhausen –  
Südsteiermark

**CHIANTI CLASSICO RISERVA**

**“MARCHESE ANTINORI”**

Tenuta Tiganello, Firenze - Toskana

**BEERENAUSLESE “SEEWINKEL”  
CHARDONNAY/WELSCHRIESLING**

Weingut Velich, Apleton - Neusiedlersee

**WEINBEGLEITUNG 22,00**

**INKL. 1 FLASCHE MINERALWASSER**