

17. OKTOBER 2024

STURM weiß

frisch vom Weinviertler Mostbauern
first, freshly made cloudy white wine

o 1/4 € 4,40

SYRAH TELLUS 2020 1/8 € 7,4

Falesco, Lazio, 13,5% vol., trocken,

Bouquet nach dunklen Beeren und Preiselbeere, Würze von schwarzem Pfeffer, am Gaumen viel Kraft und Struktur, sehr schön ausgeprägte Frucht

TAGESSUPPE / SOUP

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSSUPPE

sweet potato soup with coconut

vegan  L € 8,0



VORSPEISE / STARTER

JAKOBSMUSCHEL-LACHS CARPACCIO

Sprossen, Soja-Ingwer Sauce & Wasabi Kaviar

scallop-salmon carpaccio with sprouts, soy-ginger sauce & wasabi caviar

B/D/F/N € 19,0

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENE REHKEULE

Kaspressknödel, Quitten-Rotkraut & Moosbeeren

*pink roasted leg of venison, austrian cheese dumpling
red cabbage with quince & cranberries*

A/C/G € 32,0

BIO KALBSRÜCKENSTEAK

Trüffelkaviar, Ofen Melanzani, Bulgur-Gemüse & Zitronen-Kapern Sauce

*pink roasted saddle of organic veal, truffle caviar, oven-aubergine,
bulgur-vegetalbes & lemon caper sauce*

O/L/M/A/G € 34,00

NACHSPEISE / DESSERT

POWIDL TASCHERL

Zimtbrösel & Joghurt Eis

cinnamon crumbs & yoghurt ice cream

A/C/G € 10,0



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame


P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtier/molluscs

 *Vegetarisch*

/vegetarian

 *VeganVegan*

 *Schweinefleisch*

/pork