

# Das Menü

unser Gedeck... weil's  
einfach dazugehört.

GEBÄCK VOM SCHMIDLER  
EBERSTALLZELL  
BRAUNE BUTTER  
VERSCHIEDENE  
AUFSTRICHE &  
KÖSTLICHKEITEN  
GRUSS AUS DER KÜCHE  
PRO PERSON | 6

## 4-Gang | 69

Vorspeise |  
Suppe oder Zwischengang |  
Hauptspeise |  
Dessert oder Käse  
+ WEINBEGLEITUNG 35

## 5-Gang | 80

Vorspeise |  
Suppe |  
Zwischengang |  
Hauptspeise |  
Dessert oder Käse  
+ WEINBEGLEITUNG 42

## 6-Gang | 86

Vorspeise |  
Suppe |  
Zwischengang |  
Hauptspeise |  
Dessert |  
Käse  
+ WEINBEGLEITUNG 48

GERNE AUCH MIT  
ALKOHOLFREIER  
GETRÄNKEBEGLEITUNG

## Vorspeisen

### Zweierlei Forelle

Jagersimmerl | Grünau

GEBEIZT | KOHLRABI | GURKE | PASSIONSFRUCHT

GELBEN MUSKATELLER | MITZI | GROSS & GROSS | EHRENHAUSEN | 2022

oder

### Ziegentopfen

Familie Pfeiffer | Pinsdorf

FLAMBIERT | SPARGEL | CROSTINI | MELONEN RELISH

SAUVIGNON BLANC | WEINGUT NIGL | SENFTENBERG | KREMSTAL | 2022

## Zwischengang

### Morchel

SCHAUMSUPPE | SCHWARZE CROUSTADE | WILDKRÄUTER

PINOT NOIR | GERNOT & HEIKE HEINRICH | GOLS | NEUSIEDLERSEE | 2022

oder

### Ravioli

BÄRLAUCH | PARADEISERSCHAUM | COMTÉ

GRÜNER VELTLINER | RIED SONNLEITHEN | WEINGUT FIGL | RESERVE | TRAISENTAL | 2021

## Hauptspeisen

### Bio-Kalb

Baischer | Salzburg

ROSA RÜCKEN | KOPF GEBACKEN | SPINAT | LANGPFEFFER

CHARDONNAY | WEINGUT PAUL ACHS | ALTE REBEN | GOLS | 2019

oder

### Wolfsbarsch

Atlantik

ACQUERELLO RISOTTO | PANNONISCHER SAFRAN | KARFIOL

RIESLING | RIED PARABLUIBERG | DOCKNER TOM | TRAISENTAL | 2022

## Nachspeisen

### Banane & Kaffee

MOUSSE | EIS | HASELNUSS | ACADEMIA GEL | BANANENSTAUB

ROTER TRAMINER | WEINGUT HAGN | HALBTROCKEN | MAILBERG | 2021

oder

### Mönchskäse

Belgien- Van Tricht | Österreich- Schlierbach | Berna Jura -Schweiz

FUNKY MONK KAASAFFINEURS | ROTHER MÖNCH | TETE DE MOINE

Kuhmilch Abteikäse | Weichkäse Rotkultur | Halbhartkäse geschabt  
TROCKENBEERENAUSLESE | "CUVÉE" | ALEXANDER EGERMANN | ILLMITZ | 2021