

GII GOURMET MITTAG GII

APERITIF

Cranberry FIZZ

Fresco Frizzante | Orange | Rosmarin | Cranberry | Eis
oder

1/3 Eggenberg "Wildschütz"
Kastanienfarbenes Herbstbier



GRUSS AUS DER KÜCHE



CAMEMBERT FLAMBIERT

Geräucherter Lachs | Kresse | Quitte

Pinot Noir | Feiler-Artinger | Leithaberg | 2019 | 1/8l | 7,90



SCHALOTTE & BLUTWURST

Kräftige Consommè | geröstete Blutwurst | Schnittlauch

Sauvignon Blanc | Gross | Südsteiermark DAC | 2019 | 1/8 | 7,50



HIRSCH X ZWEI

Rosa Rücken & geschmorrte Schulter | Rotkraut | Erdäpfelstrudel

Blaufränkisch | Schwarz | "THE BUTCHER" | Burgenland | 2020 | 1/8 | 7,90



NOUGAT & MACADAMIA

Parfait | Eis | gebrannte Nüsse | Beeren |

Schloss Eggenberg | Samichlaus | Vorchdorf | classic | 14% | 0,33 | 8,70

**4 Gang Menü | inklusive Aperitif | € 45
+ 4 Weinproben | 29**