

FRÜHLINGSMENÜ 2018

Biberschinken. Wildsausalami. Oliven- Frischkäse.

HUCHENFILET gebeizt € 24
Karfiol. Schafgarbe. Orange.
Chardonnay 2014 Bichler, Gut Purbach € 6

ooo

LEITHABERG - KRÄUTER SUPPE € 12
Bärlauch. Lammbällchen. Kerbel. Brennnessel.
Wild & Free 2017 Wenzel, Rust € 7

ooo

DALMATINISCHE CALAMARI € 27
Bottarga. Risotto.
Muschelkalk 2015 Thomas Schwarz, Purbach € 9

ooo

LAMMBEUSCHERL € 24
Wurzelgemüse. Majoran. Pallfyknödel.
Riesling Federspiel 2016 R. Pichler, Wösendorf € 7

ooo

WOLFSBARSCH € 31
Pannonischer Reis. grüner Spargel.
Chardonnay Reserve 2015 Bichler, Gut Purbach € 9

ooo

LAMMSCHULTER € 32
Erdäpfelgratin. Lauch. Kamerunlamm.
Zweigelt Goldberg 2006 Werner Achs, Gols € 10

ooo

KÄSETELLER € 18
FLEURETTE. JERSEYBLUE. TUMA. PRANZ.
Kürbis-Feigenchutney.
Pinot Nero Klosterkellerei Lana, Südtirol € 8

ooo

KNUSPRIGE SCHOKOTASSE € 18
Valrhonasschokolade. Orangenlikör. Vogerlsalateis.
Beerenauslese 2015 Feiler-Artinger € 8

Menü 4 Gang € 68	mit Weinbegleitung € 90
Menü 5 Gang € 78	mit Weinbegleitung € 107
Menü 6 Gang € 88	mit Weinbegleitung € 124
Menü 7 Gang € 98	mit Weinbegleitung € 141
Menü 8 Gang € 108	mit Weinbegleitung € 158

Gedeck € 3

MEIN PANNONIEN

Biberschinken. Wildsausalami. Oliven- Frischkäse.

RUSTER MANGALITZA € 19

Gekrösewurst. Sellerie. Kren. Jahrgangssardine.
Sauvignon Blanc 2016 Taferner, Göttlesbrunn € 6

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“ € 17

Pannonischer Safran. Paprika. Speck. Ingwer. Linsen. Milchner.
Leithaberg DAC 2016 Bichler, Purbach € 6

ooo

KUTTELN serbisch aus der Tajine € 19

Kalbskutteln. Paradeiser. Knoblauch Wachtelbohnen.
Auxerrois Enderle & Moll 2015 Baden, Deutschland € 9

ooo

GRAMMELKNÖDEL € 17

Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagrammeln.
Rose vom Stein 2016 Prieler, Schützen € 6

ooo

LEITHABERG HIRSCH € 29

Polentagnocchi. Fisolen. Speck. Hirschschauch.
Blauburgunder 2013 Bichler, Gut Purbach € 8

ooo

FLEURETTE. JERSEYBLUE. TUMA. PRANZ. € 14

Kürbis-Feigenchutney.
Pinot Nero Klosterkellerei Lana, Südtirol € 8

ooo

BÖHMISCHE TOPFENKNÖDEL € 14

Rhabarber. Karamell. Salzburger Bio Topfen.
Sysst Thomas Schwarz, Purbach € 8

Menü 4 Gang € 68	mit Weinbegleitung € 90
Menü 5 Gang € 78	mit Weinbegleitung € 107
Menü 6 Gang € 88	mit Weinbegleitung € 124
Menü 7 Gang € 98	mit Weinbegleitung € 141
Menü 8 Gang € 108	mit Weinbegleitung € 158

Auf Vorbestellung:

POULARD EN VESSIE (HENDL IN DER SCHWEINSBLASE) € 195,00

Trüffel. Cognac. Gänseleber. Bio Hendl.

SAUTANZSPECK für Zuhause