

## SOMMER IM BURGENLAND

### Pannonische Kleinigkeiten

**SEEWINKEL.** Pamhagner Gemüse. Graurindrücken. Sellerie. € 24  
Neuburger 2017 Bichler, Purbach € 6

ooo

**ZANDER OHREN.** Tartare vom Ruster Zander. Mangalitzaohren. € 24  
Furmint aus dem Quarz 2018 Wenzel, Rust € 9

ooo

**PANNONISCHE KALTSCHALE.** Honiggurken. Basilikum. Frischkäse. € 17  
Nador Falu Rosé, Vas-Hegy € 7

ooo

**CALAMARI RINGERL.** Kichererbsen. Schweinsschwanzler. Schalotten. € 27  
Pinot Blanc 2017 Schönberger, Mörbisch € 8

ooo

**ISTRISCHER WOLFSBARSCH.** Ochsenherz Paradeiser. Fregola. Sommertrüffel. € 39  
Heideboden Weiß Nr. 4 2017 Thomas Lehner, Gols € 12

ooo

**KAMERUNLAMM.** Polenta. Melanzani. geschmorte Stelze. € 39  
Tesoro 2015 Esterhazy, Eisenstadt € 12

ooo

**KÄSE von Stephan Gruber** Reblochon. Delice de Rougemont. Blauer Büffel. € 19  
Blauburgunder 2004 Bichler, Purbach € 8

ooo

**knusprige SCHOKOKUGEL** Karamell. Guanaja 70 %. Gartenblüten. € 18  
Rosé Spätlese 2018 Kracher, Illmitz € 9

4 Gang Menü € 75	Weinbegleitung € 28
5 Gang Menü € 85	Weinbegleitung € 35
6 Gang Menü € 95	Weinbegleitung € 42
7 Gang Menü € 105	Weinbegleitung € 49

## MEIN PANNONIEN

Pannonische Kleinigkeiten

**HIRN mit Ei.** Kalbshirnterrine. Fenchel. € 19  
Grüner Veltliner Dürnstein 2018, Unterloiben € 7

ooo

**HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“** € 17  
Pannonischer Safran. Mangalitzaspeck. Ingwer. Belugalinsen. Milchner.  
Grauburgunder 2017 Bichler, Gut Purbach € 7

ooo

**GRAMMELKNÖDEL.** Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagrammeln. € 17  
Muschelkalk 2016 Lichtenberger Gonzales, Breitenbrunn € 8

ooo

**KUTTELN serbisch aus der Tajine.** Bohnen. Anguskutteln. Knoblauch. € 24  
Anadjucka 2017 Andert, Pamhagen € 11

ooo

**FEIERTAGSBRATEN.** gefüllte Kalbsbrust. Senfgemüse. Pitafülle. € 34  
Pannobile 2000 Renner, Gols € 12

ooo

**SOMLAUER NOCKERL.** Soproner Himbeeren. Apfel – Basilikum Eis € 17  
Traminer Auslese 2017 Feiler-Artinger, Rust € 6

ooo

**PURBACHER CREMESCHNITTE.** Tahitivanille. Beeren. € 14  
Riesling Beerenauslese 2015 Leitner, Gols € 8

4 Gang Menü € 75	Weinbegleitung € 28
5 Gang Menü € 85	Weinbegleitung € 35
6 Gang Menü € 95	Weinbegleitung € 42
7 Gang Menü € 105	Weinbegleitung € 49

## AUF VORBESTELLUNG

POULARD EN VESSIE / HUHN IN DER BLASE.  
Das Rezept geht auf einen der größten Köche  
aller Zeiten zurück: Fernand Point  
Bio Hendl. 750g Gänseleber. Cognac. Trüffel.