

MEIN PANNONIEN

Pannonische Kleinigkeiten

ZANDER, kalt gebeizt

Gurkendressing. Eierschwammerl. Zucchini. € 24
Falu Rosé Nador, Vas-Hegy € 7

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“

Pannonischer Safran. Speck. Ingwer. Belugalinsen. Milchner. € 17
Grauburgunder 2018 Bichler, Gut Purbach € 8

ooo

CALAMARI HERZ

Kalbsherz. Calamari. Gelbes Curry. € 24
Sauvignon Blanc Handwerk 2017 Sommer, Donnerskirchen € 10

ooo

GRAMMELKNÖDEL

Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagrammeln. € 17
Neuburger betont 2018 Altenburger, Jois € 9

ooo

SCHWEINSRINGERL

in Bier gesotten. Bohnengemüse. € 27
Juno Leithaberg DAC Grüner Veltliner 2015 Stephano „Deutsch Schützen € 9

ooo

ROSTBRATEN vom Galloway Rind

Erdäpfel-Kren Püree. Röstzwiebel. Entrecôte 90 Tage gereift. € 34
Pamhogna rot 2015 Andert, Pamhagen € 12

ooo

PURBACHER CREMESCHNITTE

Tahiti Vanille. Heidelbeeren. Rahmeis. € 14
Spätlese 2016 Heidi Schröck, Rust € 10

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

SOMMER AM SEE

Pannonische Kleinigkeiten

BIO BURGENLAND

Seewinkler Reis. Gemüse vom Leithaberg. Graurind. € 24
Stratos 2016 Straka, Rechnitz € 7

ooo

PANNONISCHE KALTSCHALE

Paradeiser. Honiggurken. Apfel. € 17
Flora 2017 Gindl, Hohenruppersdorf € 7

ooo

SEEBARSCH in Ingwerbutter gegart

Gnocci. Rote Rüben. € 39
Riesling Schick und Schön 2017 Tina Pfaffmann, Pfalz € 8

ooo

BOSNISCHER FROSCH

Knoblauch. Erdäpfeln. € 33
Chardonnay Leithaberg DAC 2017 Esterházy, Eisenstadt € 9

ooo

STIFADO vom Pferd

Tarhonya. Piment. Zimt. Nelke. € 31
Blaufränkisch Thenau 2011 Bichler, Purbach € 8

ooo

REBLOCHON. BLAUER BÜFFEL. DELICE de ROUGEMONT. € 19

Blauburgunder 2004 Bichler, Purbach € 8

ooo

SOMLAUER NOCKERL

Mango – Pfirsich Eis. Waldbeeren. € 14
Ruster Ausbruch 2016 Feiler-Artinger, Rust € 11

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.