

MEIN PANNONIEN

PANNONISCHE KLEINIGKEITEN

PFERDE TARTARE

Sauce Gribiche. Saiblingskaviar. € 28
Sauvignon Blanc Wolfsbach 2017 Sommer, Donnerskirchen € 8

ooo

„HIRN mit EI“

Angushirn. Burgenland Wasabi. € 18
Grüner Veltliner 1998 Wurzingen, Tadt € 8

ooo

SEEWINKLER REISSUPPE

gelbes Curry. Hasenleberknödel. € 16
Gut Purbach weiß 2018 Dr. Bichler, Purbach € 6

ooo

KUTELN serbisch

Kalbskutteln. Oktopus. Bohnen. € 24
Anadjucka 2018 Andert, Pamhagen € 11

ooo

ISTRISCHER WOLFSBARSCH

Frühlingskräuter. Erbsen. € 38
Leithaberg DAC weiß 2017 Dr. Bichler, Purbach € 7

ooo

FROSCHSCHENKEL, gebacken

Sauce Remoulade. Salat. € 38
Jordano 2006 Brandulin, Goriska Brda € 9

ooo

KÄSE

Josefs blauer Jersey. Leons Alpkäse. Falscher Hund.
Chameur Chevre. Schafbrie Sapalet. € 19
Blauburgunder 2004 Bichler, Purbach € 8

ooo

BÖHMISCHER SCHEITERHAUFEN

Haselnuss – Estragon Eis. Karamell. € 16
Ruster Ausbruch, Auf den Flügeln der Morgenröte 2017 Schröck, Rust € 14

4 Gang Menü € 85	Weinbegleitung € 36
6 Gang Menü € 105	Weinbegleitung € 54
8 Gang Menü € 125	Weinbegleitung € 72

Gedeck € 3,00

* Krug Leitungswasser = Anna Wasser € 3,00
Die Summe wird zur Gänze an das St. Anna Kinderspital gespendet

WINTER 2020

PANNONISCHE KLEINIGKEITEN

GEMÜSE vom LEITHABERG

Belper Knolle. fermentiertes Gemüse. € 19
Neuburger LB weiß 2017 Lichtenberger Gonzalez, Breitenbrunn € 9

ooo

CALAMARI HERZ

Hühnerherzen. Calamari. Yuzo Beurre Blanc. € 29
Weißburgunder 2017 T. Wachter, Eisenberg € 9

ooo

HALÁSZLÈ "PANNONISCHE FISCHSUPPE"

Pannonischer Safran. Speck. Milchner. Ingwer. Belugalinsen. € 19
Grauburgunder 2017 Lentsch, Podersdorf € 8

ooo

GRAMMELKNÖDEL

Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagammeln. € 19
Grüner Veltliner Ungerberg 2017 Hannes Schuster, St. Margarethen € 12

ooo

HÜHNERLEBER

Gnocci. saure Zwiebeln. € 17
Rosé Eigenart 2016 Esterházy, Eisenstadt € 9

ooo

SAURÜSSEL

Mangalitza. Sellerie. Kren. € 21
Cabernet Franc 2014 Scurek, Goriska Brda € 9

ooo

RINDERFILET vom Galloway Rind

Entrecôte 90 Tage gereift. Gratin. Sellerie. Karotte. € 34
Pamhogna rot 2013 Andert, Pamhagen € 8

ooo

BAUERNKRAPFEN

Apfelsorbet. Heidelbeer- Apfel Kompott. € 16
Beerenauslese 2017 Feiler-Artinger, Rust € 9

VORBESTELLUNG

POULARD EN VESSIE / HUHN IN DER BLASE.

Das Rezept geht auf eine der größten Köchinnen
aller Zeiten zurück: Eugénie Brazier
Bio Huhn. 750 g Gänseleber. Cognac. Trüffel. Schweinsblase.

Gedeck € 3,00

* Krug Leitungswasser = Anna Wasser € 3,00
Die Summe wird zur Gänze an das St. Anna Kinderspital gespendet