

PANNONISCHES GANSLESSEN 2018

KROISBACHER GÄNSELEBER € 26

Osliper Zwetschke. Bio Gänseleber. Räucheraal.
Sauternes 2012 Louis Eschenauer, Landiras € 9

ooo

ALLES VOM LEITHABERG € 22

Luftgetrockneter Hirschschinken. Ingwer. Salat. Maulbeeren.
Leihaberg weiß 2015 Heinrich, Gols € 8

ooo

CALAMARIHERZ € 24

Ganslherz. Calamari. Bottarga. Beurre Blanc.
Aus den Dörfern 2017 Schuster, St. Margarethen € 8

ooo

TRÜFFEL EI € 29

weißer Trüffel. Sellerie.
Chardonnay 1997 Domäne Müller, Gross St. Florian € 10

ooo

GANSLSUPPE € 14

Gänsehals. Pilze. Ingwer. Magen.
Neuburger Waldäcker 2015 Schönberger, Mörbisch € 8

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“ € 17

Pannonischer Safran. Paprika. Speck. Ingwer. Linsen. Zander.
Grauburgunder 2016 Bichler, Gut Purbach € 7

ooo

GRAMMELKNÖDEL € 17

Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagrammeln.
Furmint Jungfernlese 2017 Wenzel, Rust € 9

ooo

SCHLEIE TEMPURA € 34

Rote Rüben Salat. Sesam.
Riesling Dürnsteiner Hollerin 1992 Freie Weingärten Wachau € 7

ooo

PANNONISCHES GANSL 2018 € 34

Fallobst - Rotkraut. Majoran. Kastanienknödel. Nashi.
Pamhogna rot 2012 Andert Michl, Pamhagen € 9

ooo

ENTRECÔTE von der alten Kuh € 38

XO Beef. Herbstkräuter. Erbsen. Püree.
Pinot Noir 2012 Feiler Artinger, Rust € 8

ooo

ALTWIENER TOPFENKNÖDEL € 14

Karamell. Mango-Holler.
Passatutti Remus Jagschitz, Oslip € 7

ooo

BURGENLANDSCHNITTE € 16

Gurkenschaleneis. Kirschen. Thymian.
Ruster Ausbruch Pinot Cuveé 2015 Feiler Artinger € 11

4 Gang € 75 | Weinbegleitung € 28
6 Gang € 95 | Weinbegleitung € 42
8 Gang € 115 | Weinbegleitung € 56

5 Gang € 85 | Weinbegleitung € 35
7 Gang € 105 | Weinbegleitung € 49
9 Gang € 125 | Weinbegleitung € 63