

## JÄNNER IN PANNONIEN

### BARSCH ZUNGE € 24

istrischer Branzino. Karfiol. geräucherte Rinderzunge.  
Hidden Treasures A Moric Project NR 1 Furmint 2016, Peres Tokaj € 8

ooo

### KROISBACHER GÄNSELEBER € 24

Brioche. Portweinzwetschken. Äpfel.  
Bordeaux Rosé 2017 Chateau Haut Jonset, Gironde € 7

ooo

### HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“ € 17

Milchner. Pannonischer Safran.  
Mangalitzaspeck. Ingwer. Belugalinsen.  
Grauburgunder 2017 Bichler, Gut Purbach € 7

ooo

### SEEWINKLER REISSUPPE € 17

Curry. Maishühnerbrust.  
Chardonnay Numen 2013 Zillinger, Götzendorf € 12

ooo

### KUTTELN serbisch aus der Tajine € 19

Bohnen. Petersilie. Kalbskutteln. Knoblauch.  
Red Bessi 2016 Gindl, Hohenrappersdorf € 9

ooo

### WOLFSBARSCH in Ingwerbutter gegart € 34

Seewinkler Gemüse. Pomme Dauphine.  
Rebula 2015 Edi Simcic, Goriska Brda € 11

ooo

### ROSTBRATEN vom Galloway Rind € 32

Erdäpfel – Kren Püree. Röstzwiebel.  
Blaifränkisch Falu Nador 2015, EU € 12

ooo

### TOPFEN - MOHN KNÖDEL € 16

ingelegte Kumquats. Mandeleis.  
Ruster Ausbruch Pinot Cuveé 2016 Feiler Artinger, Rust € 11

ooo

### KNUSPRIGE SCHOKOLADE € 16

ingelegte Heidelbeeren. Gurkeneis.  
No. 12 Genesis 2012 Kraft, Rust € 11

4 Gang € 75 Weinbegleitung € 28

5 Gang € 85 Weinbegleitung € 35

6 Gang € 95 Weinbegleitung € 42

7 Gang €105 Weinbegleitung € 49