

MAI MENÜ 2019

ROASTBEEF von der alten Kuh € 22
Erdäpfel – Spargel Salat.
Riesling No 9 2017 Tina Pfaffmann, Pfalz € 7

ooo

SEE. ZUNGE. € 21
Tartare vom Seesaibling. Kalbszunge.
Sauvignon Blanc 2001 Hammer, Rust € 8

ooo

SEEWINKLER REISSUPPE € 17
gezupfte Ente. Melisse.
Gelber Muskateller Wild & Free 2018 Wenzel, Rust € 9

ooo

GIRICE (Ährenfische) € 24
Olive. Beurre Blanc. Fregola.
Pinot Blanc 2017 Prieler, Schützen € 12

ooo

RUSTER WELS € 33
Basilikum - Risotto. Mandeln.
Heideboden Weiß Nr. 4 2017 Thomas Lehner, Gols € 12

ooo

CURRY vom Duroc - Schwein € 32
Rahmknödel. Kichererbsen. Spargel.
Pannobile 2000 Renner, Gols € 12

ooo

SCHOKOKUGEL € 18
Thymian. Bohnen. Kirscheneis.
Ruster Ausbruch 2016 Feiler-Artinger, Rust € 11

5 Gang Menü € 85	Weinbegleitung € 35
6 Gang Menü € 95	Weinbegleitung € 42
7 Gang Menü € 105	Weinbegleitung € 49
8 Gang Menü € 125	Weinbegleitung € 56

MEIN PANNONIEN

HIRN mit Ei € 19
Kalbshirnterrine. Saiblingsleber.
Welschriesling 1998 Wurzingen, Tadten € 8

ooo

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

ooo

GRAMMELKNÖDEL € 17
Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagrammeln.
Traminer Freude 2017 Altenburger, Jois € 9

ooo

KUTTELN serbisch aus der Tajine € 19
Bohnen. Anguskutteln. Knoblauch.
Anadjucka 2017 Andert, Pamhagen € 11

ooo

ENTRECOTE vom Galloway € 34
Erdäpfel. Seewinkler Gemüse.
Blaufränkisch Voller 2012 Nador, Eisenberg € 12

ooo

KÄSEVARIATION € 16
Reblochon. Delice de Rougemont. Vollfett. Bergkäse.
Blauburgunder 2004 Bichler, Purbach € 8

ooo

SOMLÓI GALUSKA € 15
Wiesener Erdbeeren. Kalamansilikör.
Traminer Auslese 2016 Ackerl, Eisenstadt € 6

ooo

PURBACHER CREMESCHNITTE € 14
Tahitivanille. Heidelbeeren.
Gewürztraminer Spätlese 2017 Sommer, Donnerskirchen € 6

5 Gang Menü € 85	Weinbegleitung € 35
6 Gang Menü € 95	Weinbegleitung € 42
7 Gang Menü € 105	Weinbegleitung € 49
8 Gang Menü € 125	Weinbegleitung € 56