

Limettentopfen. Pferdesalami. Rohmilchbutter.

TARTARE vom NORIKER. AVOCADO. RETTICH. € 24
Gemischter Satz 2017 Wienerer, Wien € 6

ooo

PANNONISCHE KALTSCHALE. HONIGGURKEN. YSOP. € 17
Rose Zweigelt 2017 Diwald, Grossriedenthal € 7

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“ € 17
Pannonischer Safran. Paprika. Speck. Ingwer. Linsen. Zander.
Grauburgunder 2017 Bichler, Purbach € 7

ooo

ANGUSHERZ. KORIANDER. RÜBEN. PITAKNÖDEL. € 17
Neuburger Waldacker 2015 Schönberger, Mörbisch € 9

ooo

GRAMMELKNÖDEL. PARADEISER – INGWER KRAUT. € 17
Traminer Reserve 2012 Altenburger, Jois € 7

ooo

KUTTELN serbisch aus der Tajine. € 22
Bohnen. Kalbskutteln. Knoblauch.
Ruländer Andert, Pamhagen € 9

ooo

ISTRISCHER WOLFSBARSCH. SOMMERTRÜFFEL. FREGOLA. WILDER KARFIOL. € 34
Chardonnay Reserve 2015 Bichler, Purbach € 9

ooo

KAMERUNLAMM aus der Peka € 37
Schulter. Filet. Seewinkler Gemüse. Wacholdersauce.
Aichberg 2013 Huditsch, St. Margarethen € 9

ooo

NICOLA SCHAF. SCHMIERKÄSE. WILLI SCHMIDT. € 14
Pinot Noir (diverse Einzelflaschen), Südtirol € 8

ooo

KNUSPRIGE SCHOKOTASSE. BOHNENEIS. PARADEIS. € 16
Syss Thomas Schwarz, Purbach € 8

ooo

BOSNISCHE WASSERMELONE. SOMLAUER NOCKERL. EIS. € 16
Beerenauslese 2013 Triebaumer. Rust. € 8

Menü 6 Gang € 88	mit Weinbegleitung € 130
Menü 7 Gang € 98	mit Weinbegleitung € 147
Menü 8 Gang € 108	mit Weinbegleitung € 164
Menü 9 Gang € 118	mit Weinbegleitung € 181