

Pannonische Kleinigkeiten

WILDWACHTEL als Terrine € 24
Orangen. Karotten. Haselnuss.
Zlahtina 2017 Vinogorje Krk, Hrvatska € 7

ooo

RUSTER ZANDER € 24
Gekrösewurst. Molke. Koriander.
Gemischter Satz 2017 Wieninger, Wien € 6

ooo

CONSOMMÉ von der Wildente € 17
Leberknödel. Tofu. Koriander.
Numen Zillinger 2013, Götzendorf € 10

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“ € 17
Pannonischer Safran. Paprika. Speck. Ingwer. Linsen. Zander.
Grauburgunder 2016 Bichler, Gut Purbach € 7

ooo

GRAMMELKNÖDEL € 17
Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzgrammeln.
Non Tradition 2015 Tschida, Illmitz € 10

ooo

KUTTELN serbisch aus der Tajine € 22
Bohnen. Kalbskutteln. Knoblauch.
Juno Betonei StephanO, Deutsch Schützen € 9

ooo

PURBACHER ZANDER € 34
Safran. Heurige. Sellerie. Schalotten.
Pinot Blanc 2016 Prieler, Schützen € 7

ooo

LAMMRÜCKEN € 35
Kamerunlamm. Seewinkler Gemüse. Wacholdersauce. Gratin.
Blaifränkisch St. Margarethen 2015 Rosi Schuster € 8

ooo

TRÜFFEL - BRIE. KIRSCHENCHUTNEY. € 15
Pinot Noir (diverse Einzelflaschen), Südtirol € 8

ooo

KNUSPRIGE SCHOKOLADE € 16
Valrhona. Paradeiser. Petergrün - Apfeleis.
Syss Thomas Schwarz, Purbach € 8

ooo

BÖHMISCHE TOPFENKNÖDEL € 15
Kirschen. Tahiti Vanille. Naturtopfen.
Auslese 2017 Feiler Artinger, Rust € 6

Menü 4 Gang € 68	mit Weinbegleitung € 96
Menü 5 Gang € 78	mit Weinbegleitung € 113
Menü 6 Gang € 88	mit Weinbegleitung € 130
Menü 7 Gang € 98	mit Weinbegleitung € 147
Menü 8 Gang € 108	mit Weinbegleitung € 164