APERITIF

1 Glas "Brut Blanc"	0,1 l	€ 7,10
WG E. & W. Polz	0,75 l	€ 49,70

BOUTEILLENWEINE WEISS

SÜDTIROL

Pinot Grigio DOC 2024 | Schreckbichl, Alto Adige € 38,80

BOUTEILLENWEINE ROT

FRANKREICH

Chateau Reysson 2014 – Haut Medoc € 42,60
Cru Bourgeois – 50% ML, 50% CS

Château La Rollan de By Cru 2016 - Medoc € 47,50
Cru Bourgeois – 70% ML, 10% CS, 10% CF, 10% PV

SPANIEN

Rioja "Crianza" 2017 | WG Bodegas Valdemar € 39,50

ITALIEN

Barbera d'Alba DOCG 2016 € 43,50
Giacomo Bologna - Braida - Montebruna - Piemont

Brancaia – TRE 2016 (SG, ME, CS) € 41,40
Brancaia – Radda – Toskana

Menüpreis € 45,00 pro Person
Weinbegleitung € 25,00 pro Person (inkludiert pro Gang 1 Glas 0,1 l)
Einzelbestellungen – Preis lt. Empfehlung

GRUSS AUS DER KÜCHE

Wildpastete
Preiselbeer-Cognac Espuma | Sellerie

***

VORSPEISE

Hirschcarpaccio
Salzburger Almkäse | Heidelbeere
Feldsalat | Walnussvinaigrette | Steinpilzmayonnaise

St. Laurent „Reserve" **2020**
WG L. Aumann – Thermenregion – NÖ | 0,1 l

***

SUPPE

Maronicremesuppe
Kartoffel-Steinpilz-Knödel

Chardonnay "Spiegel DAC" **2024**
WG E. & U. Polz – Grassnitzberg – Stmk. | 0,1 l

***

HAUPTGERICHT

Ente mit Rotkraut
Topfen-Serviettenknödel | Orangenjus

Château Reysson 2014
Cru Bourgeois | Haut-Médoc (50% ML, 50% CS) | 0,1 l

***

DESSERT

Lebkuchenmousse
Zwetschkensorbet | Cassisschaum

Kracher "Beerenauslese Rosenmuskateller" **2015**
WG Kracher – Illmitz – Bgld. | 5 cl l