

»FASNETS MENÜ«

»CARNIVAL MENU«

SÜLZE VOM GALLOWAY KALB

Wurzelgemüse / Gewürzgurkenmayonnaise / Kräutersalat

ASPIC OF LOCAL VEAL / ROOTVEGETABLES / GHERKIN MAYONNAISE / HERB SALAD

2021 MÜLLER-THURGAU

Weingut Vollmayer – Hilzingen – Baden – Deutschland

5,30 € / 0,1l

MILDE KNOBLAUCHSUPPE

Wiener Weinbergschnecken / Maultäschle

MILD GARLICSOUP / VIENNESE ESCARGOTS / SWABIAN RAVIOLI

2019 HAUSMARKE »SUPERNATURAL« WEISS

Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich

6,80 € / 0,1l

GEBRATENE LACHSFORELLE

Tessiner Risottoreis / glasierte Schwarzwurzel / Petersilie

GRILLED SALMON TROUT FILET / TICINESE RISOTTO / GLACED BLACK SALSIFY / PARSLEY

2020 ARBOIS CHARDONNAY »PATCHWORK«

Stéphane Tissot – Montigny-les-Arsures – Jura – Frankreich

9,70 € / 0,1l

SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Nougatsauce / Rumtopfeis / Lebkuchencreme

WARM CHOCOLATE CAKE / NOUGATSAUCE / RUM POT / GINGERBREADCREAM

2017 BEERENAUSLESE »SÄMLING 88«

Weingut Hans Tschida – Illmitz – Burgenland - Österreich

11,20 € / 4cl

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	61,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	24,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	56,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	26,00
als 4-Gang-Menü	70,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	30,00