



## MENÜ DER HERZEN

---

SAIBLING – SELLERIE – ROTE ZWIEBELN – FRISCHKÄSE



GELBE RÜBE – VANILLE – CHILI



KÜRBIS – GUT GUNTRAMS ZITRONE – RICOTTA



ENTE – FEIGE – HONIG – BOHNE – KERBEL

LACHSFORELLE – ROTES RÜBENRISOTTO – WILDKRÄUTER



SCHOKOLADE – TONKABOHNEN – HIMBEERE

MENÜPREIS INKL. BROT, BUTTER & GRANITÉE

5 GANG 87 €

4 GANG OHNE ZWISCHENGANG 75 €



## WEINEMPFEHLUNG

---

Sauvignon Blanc 2023 – Pfeifer | Südsteiermark 6,20



Roter Traminer Schotter 2022 – Josef Fritz | Wagram 5,30



Spielwiese Bio 2022 – Viktor Fischer | Traisental 6,30



Blaufränkisch BIO 2019 – Heinrich | Neusiedlersee 6,70

Chardonnay Doss 2022 – Castelfeder | Südtirol 6,70



Beerenauslese Terrassen 2023 – Domaine Wachau | Wachau 6,50

5 GANG Weibegleitung € 31,00

4 GANG Weibegleitung OHNE ZWISCHENGANG € 25,50