



*Glacierter Hummer auf Buttermilch - Espuma
und Kresseschaum*

2015 Bourgogne Blanc, Hautes-Cotes de Beaune, Henri Delagrange, Burgund

Oxtail Bowle mit Schwammerlkipferl und Trüffel

*Knusprige Rotbarbe auf Kohlrabi-
püree mit Makadamia und Nussbutter-
schaum*

2014 Leithaberg DAC Neuburger, Lichtenberger-Gonzales, Breitenbrunn

*Geflämmte Wachtel auf Gänseleber,
Sellerie und Cassis*

2012 Pinot Noir Holzspur BIO, Johanneshof Reinisch, Tattendorf

Champagner und Kaviar

*Duett vom Salzwiesen Lamm mit
Erdäpfelkuchen und Jungzwiebel*

1995 Chateau Haut Marbuzet, Saint-Estephe

Opera au Cafe mit Mango

2013 Ruster Ausbruch, Ernst Triebaumer, Rust

Menüpreis
Weinbegleitung 1 Glas pro Gang

Euro 129,00 pro Person
Euro 69,00 pro Person