

Himmliches Menü

25. Dezember 2008 bis 06. Jänner 2009

Rosa gebratener Hirschrücken
auf Ingwer-Rotkrautsalat
und Selleriemousse

13,50

Als Aperitif empfehlen wir:

„Schilcher Frizzante“

Weingut Reiterer, Wies, Weststeiermark

4,30

Schaumsuppe von Topinambur
mit Tomaten-Basilikumtascherl

4,00

Zweigelt Sekt extra dry

Sektkellerei Szigeti

Gols, Burgenland

Lachsfilet unter der Oberskrenhaube
auf Kohlrabi-Zucchiniratatouille

und Safranrisotto

22,00

Riesling 2007

Weingut Hagn

Mailberg, Weinviertel

Vanillecrepes

mit Mascarpone und Grand Marnier
auf Orangen-Erdbeersalat

oder

Weißburgunder Auslese 2005

Wein- & Sektkellerei Kirchmayr

Straß, Kamptal

Österreichischer Käse

8,00

Himmliches Menü

42,00

Himmliches Menü

mit Weinbegleitung und Mineralwasser

54,00

Inklusive Couvert!

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

