

Degustationsmenü

mit „Aussicht“ auf Genuss

Steiermark trifft Spanien über den Dächern Wiens



Tapas & Gabelbissen A,C,D,E,F,G,L,M,O,R

Abadia de San Campio 2018^o . DO Rías Baixas



Steirer Lachs & Grammeln

Gurke . Kürbis . Salzzitrone A,C,D,G,L,O

Terras Gauda 2018^o . DO Rías Baixas



Schweinefuß-Praline

Erdartischocke . Schnittlauch-Öl . Olive A,C,F,G,L,O

Pittacum 2013^o . DO Bierzo



Bio-Gebirgssaibling

Bio-„Camelina“ Öl . Rüben . Kohlsprossen . Walnuss D,F,G,H,L,O

La Mar 2017^o . DO Rías Baixas



Bergschecken Rind ²

Haselnuss . Spinat . Trüffel-Tortilla A,C,F,G,H,L,O

Quinta Sardonía 2013^o . DO Ribera del Duero

Pittacum Aurea 2011^o . DO Bierzo



Joghurtschnitte

Birne . Tonkabohne . Rotwein-Eis A,C,G,O

Porta do Miño – Licor Café . DO Rías Baixas



Naschereien A,C,G,H,O

Kaffee . CultCaffè – die österreichische Rösterei, seit 2002



MICHl'S frischeFISCHE

BIOHOF
Labonca



Wir danken für die kompetente und genuss-volle Unterstützung!

Wien, am 21. Oktober 2019

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere