

Samstag Abend 5-Gang Galamenü

Winzer trifft Kochkunst im Oktober

Weinbegleitung vom Bio-Weingut Landauer Gisberg in Tattendorf

Küchengruß von der Chefin

Darf es ein Aperitif sein?



Wildpastete mit klassischer Sauce Cumberland

Pinot Noir klassik 2018



Wild Tascherl in cremiger Eierschwammerlsauce
(hausgemachte Ravioli mit Wildschweinfülle)

Rotgipfler 2018



Medaillons vom Hirschfilet (Alpen Vorland Wild)
mit Speckfisolen und Mandelkroketten

Black Betty red 2018



Topfen Mohnknöderl mit Birnen Sorbet

Muskateller lieblich 2018



Variation vom heimischen Käse mit Quittensenf und Kürbis Chutney

Rotgipfler Bockfusz 2018

Menüpreis € 35,- Menüpreis mit Weinbegleitung € 47,