

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Frisch“

Sellerie/Apfel/Kefir

à la carte 45,00 €

„Beet“

Karotte/Walnuss/Hafer

à la carte 45,00 €

„Eintopf“

Steinbutt/Kohlrabi/Beurre Blanc

à la carte 50,00 €

„Weide“

Kalb/Buchenpilze/Stachelbeere/Petersilienwurzel

à la carte 60,00 €

oder

„Caesar Salad“

Stubenküchen/Parmesan/Romasalat/Speck

à la carte 60,00 €

Käse vom Maître Affineur Waltmann

à la carte 25,00 €

„Herbst“

Brombeere/Mandel/Fichte

à la carte 25,00 €

oder

„falsche Fröchtchen“

Birne & Schokolade

à la carte 25,00 €

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.

3- Gang Menü	95,00 €
4- Gang Menü	105,00 €
5- Gang Menü	120,00 €
6- Gang Menü	130,00 €
7- Gang Menü	150,00 €

Die maximale Auswahl aus der Speisenfolge ist ein 7-Gänge Menü.

Weindegustation

2020 Ried Zieregg STK trocken

Tement/Südsteiermark

2018 Nussbrunnen Riesling Großes Gewächs trocken

Balthasar Ress / Rheingau

2021 Mandelberg Weißer Burgunder Großes Gewächs trocken

Ökonomierat Rebholz / Pfalz

2016 Barolo Ruvey DOCG

Paolo Manzona/ Piemont

oder

2021 Spätburgunder Reservé

Klaus-Peter Keller/ Rheinhessen

2017 Vintage Port

Ramos Pinto/Duro

2022 Rieslaner Auslese

Klaus-Peter Keller/Rheinhessen

oder

2022 Saufkabi 4.0 Riesling Kabinett

Gerardo Lombardi & Balthasar Ress

Weinbegleitung für 3 Gänge 38€

Weinbegleitung für 4 Gänge 45 €

Weinbegleitung für 5 Gänge 55 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 60 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 70 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines