

## 6-Gang Degustationsmenü

Verfügbar in der ersten Hälfte der Saison 2019/2020

### **TIROLER KWELL-SAIBLING**

Gebeizt / Radieschen Kimchi / Wirsing

### **ZIERFANDLER RIED IGELN **BIO****

Weingut Stadlmann, Traiskirchen – Thermenregion

\*\*\*

### **STUBENKÜKEN**

Schwarze Brust / Punjabi Khadisauce / Spinat / Gold

### **ST. LAURENT JUNGEL **BIO****

Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal

\*\*\*

### **ALPENGARNELE & KAVIAR**

Tartar / Tempura / gegrillt / Yuzu / Sauerrahm / Bronze Fenchel / Mandarine

### **VIOGNIER SECRET DE FAMILLE**

Weingut Paul Jaboulet Ainé, Tain l'Hermitage – Côtes du Rhône / Frankreich

\*\*\*

### **AUBERGINE**

Aubergine / Hausgemachter Frischkäse / Tomaten / Perlgrauen / Minze

### **ASIA CUVÉE HALBTROCKEN **BIO****

GV / RI / WB / TR / SB

Weingut Rotes Haus am Nussberg, Wien

\*\*\*

### **ALPEN-WAGYU**

Rib-Eye / Erbsen / Trüffel

### **MORDOR**

BF / CS / ME

Weingut Scheibelhofer, Andau – Neusiedlersee

\*\*\*

### **BIRNE**

Birne / Glühwein / Lebkuchen

### **WELSCHRIESLING BOUVIER BEERENAUSLESE**

Weingut Gerald Tschida, Andau - Neusiedlersee