

Herbstmenü

WACHOLDER

Feldsalat mit hausgeräucherter Entenbrust,
Piemonteser Haselnuss und Rosen-Cumberlandsauce

2017 ‚Der Sommer war sehr groß‘ Riesling Weingut Franzen, Mosel

BUCHENRAUCH

Süppchen vom Roten Spitzkohl
dazu hausgeräucherter Forelle

2019 Cabernet Rosé Velue Weingut Zillinger, Weinviertel/Ö

FENCHEL/ANIS/KÜMMEL

Rosa Hirschrücken mit Jus, Pilzen,
Wurzelgemüsepuree und Pekanuss-Schupfnudeln

2011 Regent Weingut Schuh, Sachsen

VANILLE

Geeiste Crème Brûlée
dazu Zwetschgen aus Kreischa und Crumble

Beerenauslese *Martin Pasler Burgenland – Österreich*

*M*enü 62,00 Euro *W*einbegleitung + 36,00 Euro