

EISVOGEL MENÜ

DIE ARTISCHOCKE A C G M O

Artischocke/Rote Rüben Tortellini/Safran Aioli
2014, Chardonnay „Unplugged“, Weingut Reeh, Andau

DIE FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE A C G O

7 Frühlingskräuter/Ziegenfrischkäsetascherl/Ei

DIE ZUNGE A C G L M O

Glasierte Kalbszunge/Schwarzes Risotto/Zuckerschoten
2013, Zweigelt Barrique „Ried Pratteln“, Weingut Wailand, Nußdorf

DIE FJORD LACHSFORELLE B D G O

Gebratenes Filet/Erbesen-Krebs Sud/Erdäpfel
2015, Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer, Langenlois

DIE ENTENBRUST G H L O

Rosa Entenbrust/Sellerie/Cashewkerne/Korinthen
2012, Haideboden, Weingut Umathum, Frauenkirchen

DAS HALBGEFRORENE A C E F G H O

Weißes Schokoladenparfait/Pink Grapefruit/Gebrannte Nüsse
2009, Ramandolo Il Roncat DOCG, Weingut Verduzzo Giovanni Dri, Friaul

oder

DER KÄSE G H M O

Affinierte Käse vom Wagen
2012, Kappa Rosso, Weingut Fattoria Kappa, Toskana

| | |
|---------|-------|
| 3-Gänge | 49.00 |
| 4-Gänge | 59.00 |
| 5-Gänge | 69.00 |
| 6-Gänge | 79.00 |

Gedeck Mittag € 2.00 | Gedeck Abend € 3.50

*Die Preise zu unseren Weinempfehlungen finden Sie auf unserer Weinkarte.