

Eisvogel Menü

Gebeizter Seeteufel & Räucheraal /Kohlrabi/Rote Rüben D 2014, Sauvignon blanc „Klassik“, Weingut Tement, Südsteiermark oder Wiener Gabelbissen/ Kalb-Krebse-Gemüse ABELLO 2014, Chardonnay „Classic“ BIO, Weingut Wieninger, Stammersdorf	14.90 13.50

Gegrillter Ziegenkäse /Birnen-Rucolasalat/Eisvogel-Nussbrot AGHO 2011, Riesling „Lyra“, Weingut Bründlmayer, Langenlois oder Rinderschaumrolle /Gemüsestreifen AGLO 2014, Grüner Veltliner, Weingut Wenzel, Langenlois	12.90 14.50

Reinanke /Artischocken-Steinpilzgröstl/Gemüsemarmelade ADGLO 2014, Pinot blanc „Seeberg“, Weingut Prieler, Schützen oder Lamm-Karree /geschmorter Sellerie/Knoblauchnudeln ACGLO 2011, Cabernet Sauvignon „Reserve“, Weingut Reinisch, Tattendorf oder Gebackene Zucchini /dunkler Bierteig/Topinambur/Sommertrüffel ACGO 2009, Merlot „Kulmer Berg“, Weingut Hye, Gaas	23.50 24.90 16.50

Affinierte Käse vom Wagen GHO 2012, Mustum Nobilis (Zweigelt, Syrah), Weingut Jacqueline Klein, Andau oder Sorbet-Variation O	11.50 8.50

Champagnertörtchen /Marillen ACG Champagner Veuve Clicquot „Rose“ oder Karamellisierte Zwetschgenknödel /Most-Sabayone ACGO 2003, Grüner Veltliner „Prinz Fass 5“, Weingut Kirchmayr, Kamptal	9.80 9.80
3-Gänge/Vorspeise, Hauptspeise & Dessert	49.00
4-Gänge/Vorspeise, Zwischengericht, Hauptspeise & Dessert	59.00
5-Gänge/Vorspeise, Zwischengericht, Hauptspeise, Käse & Dessert	69.00

*Die Preise zu unseren Weinempfehlungen finden Sie auf der nächsten Seite.

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern