

# 6-GANG GALADINNER

## 20:00 UHR

AMUSE BOUCHE

---

LACHSTARTAR  
EINGELEGTE RETTICH-VARIATION |  
GURKEN-FENCHELSUD

---

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

CONSOMMÉ VOM BIO GANSL  
FLEISCHSTRUDEL

---

BIO STUNDENEI  
TOPINAMBUR-CONFIT | SALZZITRONEN SAUCE

---

2019 RIESLING FEDERSPIEL  
TEGERSEERHOF |  
DÜRNSTEIN

GEBRATENER SAIBLING  
ERDÄPFEL-KRENPÜREE | WILDBROKKOLI

---

2018 LEITHABERG  
PINOT BLANC DAC  
PRIELER | LEITHABERG

SURF & TURF  
RINDSBÄCKCHEN & ALPENGARNELEN |  
ZWEIERLEI NAVETTE | SPITZKRAUT

---

2017 CUVÉE „BELA REX“  
GESELLMANN |  
BLAUFRÄNKISCHLAND

KARAMELLISIERTE ANANAS  
MARINIERTE MANGO | GEWÜRZMACADAMIA |  
KOKOS-LIMONEN-EIS

2017 EISWEIN  
NIGL | KREMSTAL

EURO 399 PRO PERSON

INKLUSIVE LIVE MUSIK, CHAMPAGNER APERITIF, WEINBEGLEITUNG, GEDECK  
UND 1 GLAS LOUIS ROEDERER VINTAGE ROSÉ UM MITTERNACHT

# 6-GANG GALADINNER | VEGETARISCH

## 20:00 UHR

AMUSE BOUCHE

---

ROTE RÜBEN CARPACCIO  
LIEBSTÖCKEL-MAYONNAISE |  
GURKEN-FENCHELSUD

---

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

PILZESSENZ VEGAN  
MISO-SELLERIE RAVIOLI

---

BIO STUNDENEI  
TOPINAMBUR-CONFIT | SALZZITRONEN SAUCE

---

2019 RIESLING FEDERSPIEL  
TEGERSEERHOF |  
DÜRNSTEIN

HAUSGEMACHTE  
WURZELPETERSILIEN PARPADELLE  
WEISSE BOHNENCREME | GEBRANNTER LAUCH

---

2018 LEITHABERG  
PINOT BLANC DAC  
PRIELER | LEITHABERG

KÜRBISRISOTTO  
WURZEL-RÖSTGEMÜSE | HASELNUSS | ACEROLA

---

2017 CUVÉE „BELA REX“  
GESELLMANN |  
BLAUFRÄNKISCHLAND

KARAMELLISIERTE ANANAS  
MARINIERTE MANGO | GEWÜRZMACADAMIA |  
KOKOS-LIMONEN-EIS

2017 EISWEIN  
NIGL | KREMSTAL

EURO 399 PRO PERSON

INKLUSIVE LIVE MUSIK, CHAMPAGNER APERITIF, WEINBEGLEITUNG, GEDECK  
UND 1 GLAS LOUIS ROEDERER VINTAGE ROSÉ UM MITTERNACHT