

6-GANG GALADINNER

20:00 UHR

AMUSE BOUCHE

LACHSTARTAR
EINGELEGTE RETTICH-VARIATION |
GURKEN-FENCHELSUD

2021 SAUVIGNON BLANC CLASSIC
MÜNZENRIEDER | APETLON

CONSOMMÉ VOM BIO GANSL
FLEISCHSTRUDEL

BIO STUNDENEI
TOPINAMBUR-CONFIT |
SALZZITRONEN SAUCE

2020 LANGENLOIS DAC
GRÜNER VELTLINER „LAMM“ 1. ÖTW
SCHLOSS GOBELSBURG | LANGENLOIS

GEBRATENER SAIBLING
ERDÄPFEL-KRENPÜREE | WILDBROKKOLI

2015 CHARDONNAY „DARSCHO“
VELICH | APETLON

SURF & TURF
RINDSBÄCKCHEN & ALPENGARNELE |
ZWEIERLEI NAVETTE | SPITZKRAUT

2018 CUVÉE „GABARINZA“
HEINRICH G. | GOLS

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

2018 EISWEIN
NIGL | KREMSTAL

EURO 399 PRO PERSON

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

6-GANG GALADINNER | VEGETARISCH

20:00 UHR

AMUSE BOUCHE

ROTE RÜBEN CARPACCIO
LIEBSTÖCKEL-MAYONNAISE |
GURKEN-FENCHELSUD

2021 SAUVIGNON BLANC CLASSIC
MÜNZENRIEDER | APETLON

PILZESSENZ VEGAN
MISO-SELLERIE RAVIOLI

BIO STUNDENEI
TOPINAMBUR-CONFIT |
SALZZITRONEN SAUCE

2020 LANGENLOIS DAC
GRÜNER VELTLINER „LAMM“ 1. ÖTW
SCHLOSS GOBELSBURG | LANGENLOIS

HAUSGEMACHTE
WURZELPETERSILIEN PARPADELLE
WEISSE BOHNENCREME | GEBRANNTER LAUCH

2015 CHARDONNAY „DARSCHO“
VELICH | APETLON

KÜRBISRISOTTO
WURZEL-RÖSTGEMÜSE | HASELNUSS | ACEROLA

2018 CUVÉE „GABARINZA“
HEINRICH G. | GOLS

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

2018 EISWEIN
NIGL | KREMSTAL

EURO 399 PRO PERSON

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