

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

2022	RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	17 €
2019	GRÜNER VELTLINER SEKT		
	BRUT NATURE 60 MONATE ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	19 €
	CHAMPAGNER 245 LOUIS ROEDERER ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	24 €
	HAUSCOCKTAIL ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
	MONIN „BITTER“ MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	12 €
	ALKOHOLFREIER APERITIF	0,1 L	12 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(TATAR, FISCH, LAMM, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(TATAR, JAKOBSMUSCHEL , FISCH, LAMM, DESSERT ODER KÄSE)

179 €

MENÜ 6- GÄNGE

(DESSERT ODER KÄSE)

199 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELNS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

TATAR VOM RIND MIT OCHSENSCHWANZGELEE,
SCHWARZWURZELN UND SCHWARZE NÜSSE

• • •

KAVIAR MIT BLUMENKOHL, WACHTELEI
UND GEKLÄRTER BUTTERMILCH

• • •

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT KRUSTENTIER-SABAYON,
FENCHEL, SALICORN, POMELO UND HOLUNDERBLÜTEN-LIMONENGEL

• • •

GEFLÄMMTER KABELJAU UND GARNELEN GYOZA MIT
MISO BEURRE BLANC, PAPAYA UND ERDNÜSSE

• • •

LAMM MIT SALZZITRONE,
WEISSE BOHNEN, POVERADE UND POLENTA

• • •

DESSERT VON DER BIRNE MIT STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN

• • •

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Eine Speisekarte mit Inhaltsstoffe und Allergene halten wir gerne für Sie bereit