

Feinschmecker Menü

- ab 8. August 2018 -

Vitello tonnato New Style

Taggiasca Oliven & Rucola

oder

Burrata mit frischen Feigen

Trüffelhonig & Rucola

Wasserkresse Kichererbsen Suppe

Milchschaum

Oktopus á la Gallega

Zitrone & Olivenöl

oder

Superbowl

Avocado & Quinoa

Tomatengarten & Sprossen

Rinderfilet & Lammrücken

Mais Jalapeño Mousseline & Babykarotten

Teriyaki Pfefferjus

oder

Artischocken Tomaten Ravioli

Artischocken, Parmesansauce & Basilikum

Dark chocolate Tarte

hausgemachtes Vanilleeis & Crème fraîche

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Oktopus / Superbowl (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Oktopus / Superbowl (inklusive € 7 Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Rosé Brut, Rotari, Italien € 7,50 | 0,1 l
Hauschampagner, Champagne, Frankreich € 13,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und Suppe

2017 Lugana Vigne Alte
Weingut Zeni, Veneto, Italien

Zum Zwischengang

2017 Chiaretto Vigne Alte
Weingut Zeni, Veneto, Italien

Zum Hauptgang

2015 Cuvée Privatkeller
Weingut Robert Schlumberger, Thermenregion, Österreich

Zum Dessert

2015 Beerenauslese
Weingut Esterházy, Burgenland, Österreich

€ 39 als Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü

€ 49 als Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü

Zu unseren Gutschein Arrangements servieren wir unsere Hausweinbegleitung.

OFFENE WEINE

2016 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2017 Sauvignon Blanc, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	0,2 l	€ 14,50
2016 Scheurebe feinfruchtig, Weingut Max Müller I, Franken, Deutschland	0,2 l	€ 10,00
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2014 Contri Primitivo di Manduria Riserva 1966, Cantina Cantolia, Italien	0,2 l	€ 12,60
2016 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

All unsere Weine finden Sie auch in unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.