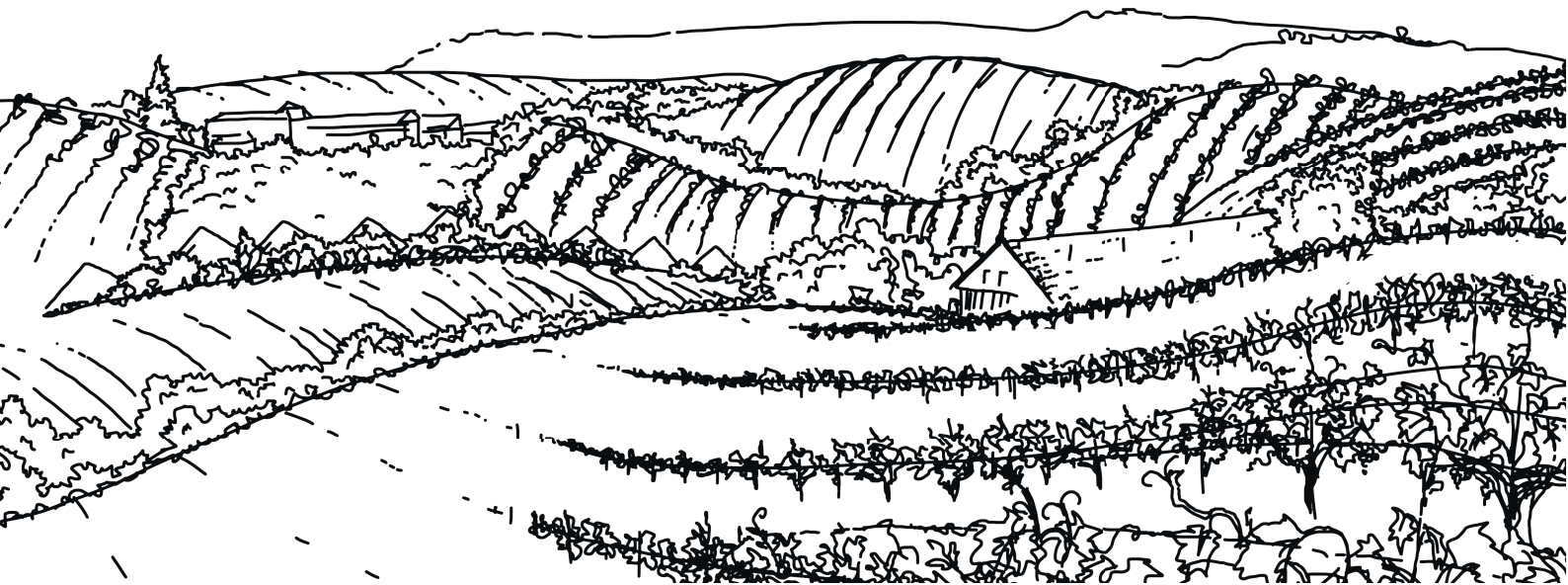




MENÜ

WEIND MIZIL

Hahn



## DEGUSTATIONSMENÜ KLASSISCH

### Parfait von der Gänseleber & Zartbitterschokolade

Brioche | Haselnuss | Coloredo Feige

Weinempfehlung: Roter Traminer „Charmeur“

2023

\*\*\*

### Cremesuppe von gerösteten Erdartischocken

Chorizo | Lauch

Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Hundschupfen 2023

\*\*\*

### Kraut & Rübe

Goldrübe | Schwarzkohl | Currykraut | Yuzu

Weinempfehlung: Chardonnay 2023

\*\*\*

### Weinviertler Fasan

Brust & Keule Saltimbocca | Confiertes im  
Knuspermantel | Sellerie - Pistazie Powidl

Weinempfehlung: Cuveé Komptur 2021

\*\*\*

### „Sticky Date Pudding“

#### Dattelkuchen

Mango-Passionsfrucht | Griechischer

Joghurt | Toffeesauce

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Brut Sekt

## DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH

### Getrüffelte Schwarzwurzel - Quiche

Sauerkirsche | Chili | Pekannuss

Weinempfehlung: Welschriesling 2023

\*\*\*

### Cremesuppe von gerösteten Erdartischocken

Chorizo | Lauch

Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Hundschupfen 2023

\*\*\*

### Kraut & Rübe

Goldrübe | Schwarzkohl | Currykraut | Yuzu

Weinempfehlung: Chardonnay 2023

\*\*\*

### Hausgemachte Wald und Wiesenzpilz Gnocchi

Stracciatella di Bufala | Dörrbirne |

Sonnenblumenkerne

Weinempfehlung: Blauer Burgunder 2021

\*\*\*

### Melange de Sorbets

Variation von 3 hausgemachten Sorbets

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Brut Sekt