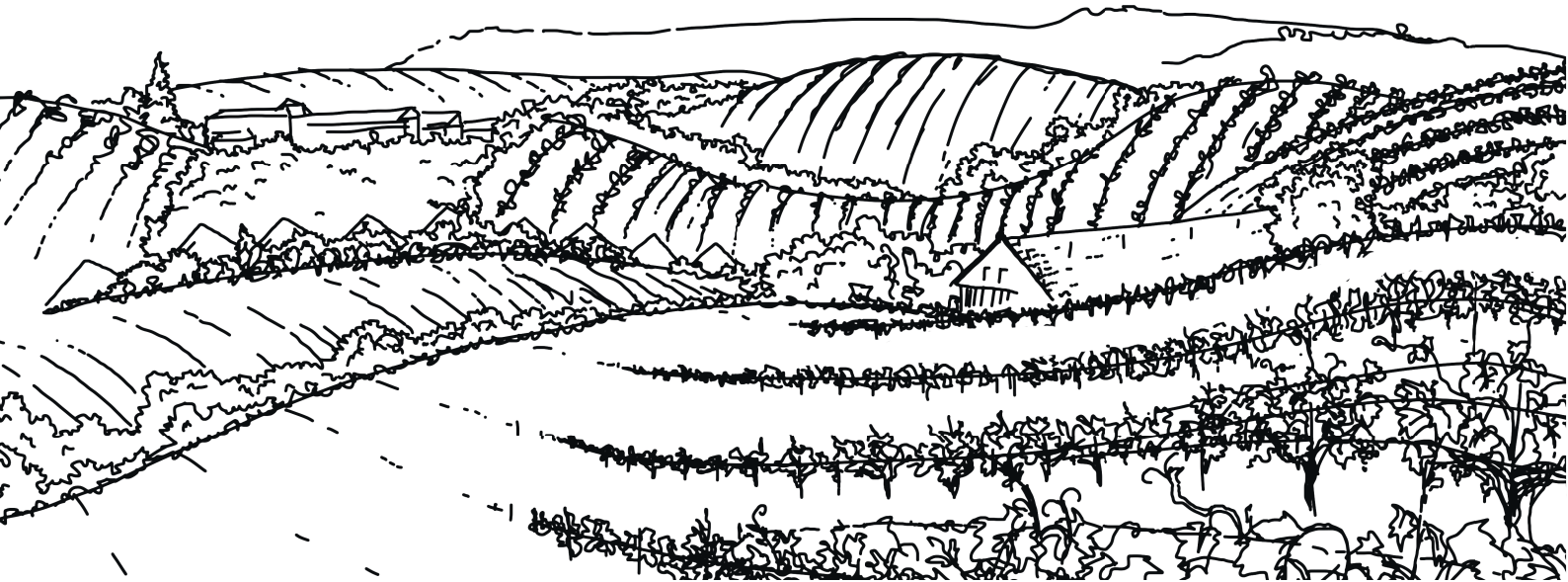
MENÜ

WEINDOMIZIL

Hagn



DEGUSTATIONSMENÜ KLASSISCH

Duett von Hirsch und Ente

Enten-Crème Brûlée I Sauerkirsche

Hirschkalbspastete I Pistazie

Matchamayo

Weinempfehlung: „Charmeur" Roter Traminer

***

Geflügeleinmachsuppe

Knusprige Praline I Gewürzschaum

Weinempfehlung: Chardonnay classic

***

Rosa gebratenes, geschmortes und gebackenes vom Wildschwein

Kohlsprossen I Birnennockerl

Weinempfehlung: Cuvée Colloredo

***

Panna Cotta von der Tonkabohne

Kokos & Banane I Granola I Maracuja

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Brut Sekt

4-Gang Menü € 65,- Weinempfehlung 1/16 pro Gang + € 15,-

DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH

Winza Schmorapfel & Schwarze Nuss

Knolle[3] I Gemüsejus

Weinempfehlung: Welschriesling

***

Cremesuppe von geräucherten Schwarzwurzeln

Powidl-Pofesen I Gewürzschaum

Weinempfehlung: Chardonnay classic

***

Hausgemachte Maroni Gnocchi in Salbeibutter

Taleggio I Radicchio I Quitte

Weinempfehlung: Blauer Burgunder

***

Melange de Sorbets

Variation von 3 hausgemachten Sorbets

Weinempfehlung: Green Cat Cuvée Sparkling

Gedeck ist im Menü inkludiert!