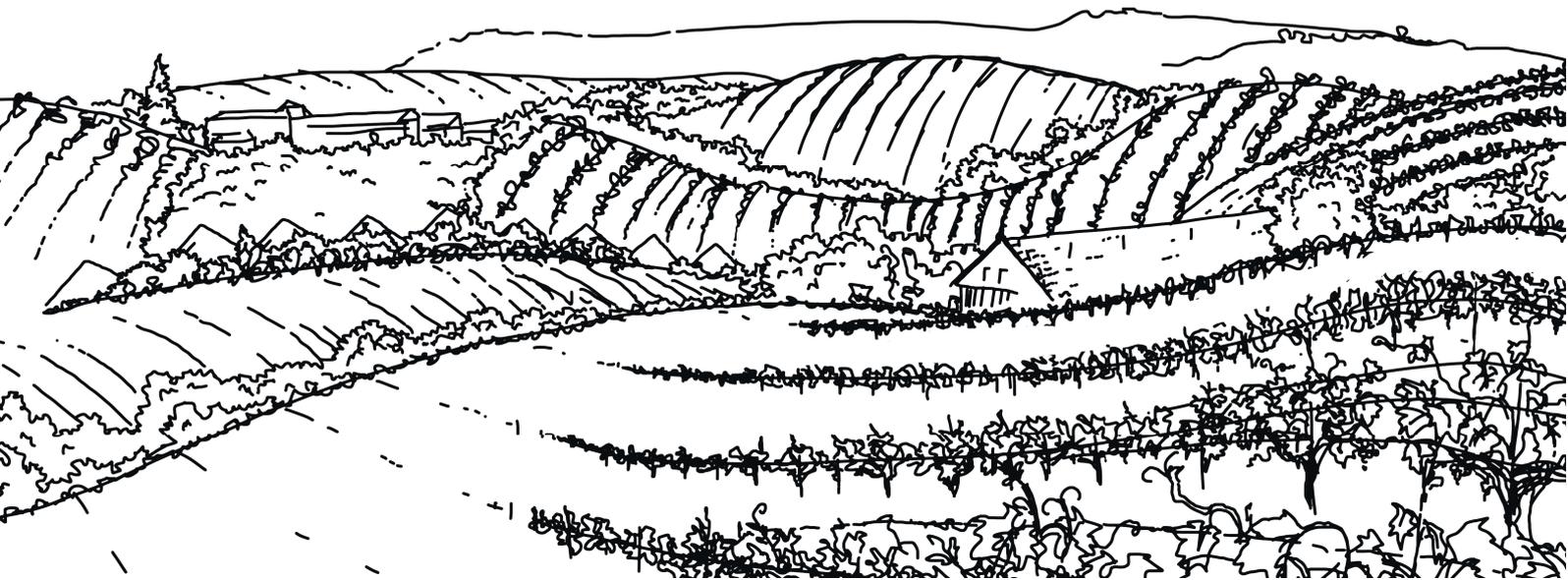




MENÜ

WEIND MIZIL

Hahn



DEGUSTATIONSMENÜ KLASSISCH

Fasan & Taube

Sülzchen vom Fasan | Brust und Praline von
der Taube | Macadamia | Himbeere
Weinbegleitung: Blumentanz Bio Rosé

Cremesuppe vom Bärlauch

Flusskrebs Wan Tan | Weinschaum |
Krustentier Rouille
Weinbegleitung: Welschriesling

Herzhafter Erdäpfel-Polsterzipf

Winza Kimchi | Spitzpaprika |
Limettensauerrahm
Weinbegleitung: Sauvignon Blanc

Gebackenes, Geschmortes und rosa Gebratenes vom Weinviertler Milchkalb

Artischocke | Bärlauch Spinat | Granatapfel
Weinbegleitung: Cuvée Komptur

Parfait vom hauseigenen Tresterbrand

Mohn-Biskuit | Trauben | Sabayon
Weinbegleitung: Grüner Veltliner Eiswein

4-Gang Menü (ohne Zwischengang) € 55,-
Weinbegleitung 1/16 pro Gang + € 15,-
5-Gang Menü € 69,- Weinbegleitung 1/16
pro Gang + € 19,-

DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH

Carpaccio von Wurzel und Knolle

Karamellisierte Ziegenkäse | Grapefruit |
Schwarzbrot
Weinbegleitung: Blumentanz Bio Rosé

Cremesuppe vom Bärlauch

Weinschaum
Weinbegleitung: Welschriesling

Herzhafter Erdäpfel-Polsterzipf

Winza Kimchi | Spitzpaprika |
Limettensauerrahm
Weinbegleitung: Sauvignon Blanc

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi

Kerne & Saaten | Schmortomate | Ricotta
Weinbegleitung: Grüner Veltliner Antlasbergen

Melange de Sorbets

Variation von 3 hausgemachten Sorbets
Weinbegleitung: Green Cat Cuvée Sparkling

Gedeck ist bei beiden Menüs inkludiert