

## Weinempfehlung

**2017er**

**Gelber Muskateller „Ried Steinbach Fürst“ Erste STK Lage**

Weingut Tement, Südsteiermark  
0,1l / € 9,-

**2018er**

**Baby Bandito „Keep on Punching“ Chenin Blanc**

Craig Hawkins, Testalonga, Swartland  
0,1l / € 8,-

**2016er**

**Tokaj Furmint/Hárslevelü**

Domaine Hommona, Ungarn  
0,1l / € 10,-

**2016er**

**Saarburger Rausch Riesling „Großes Gewächs“ trocken**

Forstmeister Geltz – Zilliken, Saarburg, Mosel  
0,1l / € 12,-

**2016er**

**Malterdinger Spätburgunder trocken**

Bernhard Huber, Malterdingen, Baden  
0,1l / € 8,-

**2012er**

**„Essence“ Merlot**

Teperberg Family Winery, Jerusalem, Israel  
0,1l / € 10,-

**2018er**

**„Brigantino“ Malvasia di Casorzo**

Accornero, Piemont  
0,1l / € 7,-

<b>Weinbegleitung zum</b>	<b>4-Gang Menü</b>	€ 32,-
	<b>5-Gang Menü</b>	€ 42,-
	<b>6-Gang Menü</b>	€ 52,-
	<b>7-Gang Menü</b>	€ 62,-

## Degustationsmenü

**Jakobsmuscheln & Tomaten**

Konfierte Tomaten, Burrata, Kräuter-Gazpacho  
VORSPEISE € 24,-

**Gelbflossenmakrele & Brunnenkresse**

In Olivenöl pochierte Gelbflossenmakrele, Brunnenkresse,  
Quinoa, Limetten-Galgant-Sud  
VORSPEISE € 22,-

**Kabeljau & Poweraden**

Gebratenes Kabeljaufilet, poelierte Poweraden,  
Nussbutterpüree, Gulaschsaft  
ZWISCHENGANG/HAUPTGANG € 22,-/32,-

**Iberico-Schwein & Räucheraal**

Sous vide gegarte Schulter, geflämmt Räuheraal,  
Süßkartoffeln, geröstete Sesam-Nage  
ZWISCHENGANG € 26,-

**Étouffée-Taube & Herzkirschen**

Leicht geräucherte Taube, sautierte Kirschen,  
Pfifferlinge, Röstzwiebelbouillon  
ZWISCHENGANG € 24,-

**US-Wagyu Beef & Mais**

Glasierter Tafelspitz, Mais, Steinpilze, Yuzu-Safran-Fond  
HAUPTGANG € 48,-

**Weinbergpfirsich & Jivara-Schokolade**

Geschmorter Weinbergpfirsich  
mit Jivara-Schokoladenmousse, Champagnereis  
DESSERT € 16,-

<b>4-Gang Menü</b> (ohne Iberico, Kabeljau, Taube)	€ 68,-
<b>5-Gang Menü</b> (ohne Iberico, Taube)	€ 78,-
<b>6-Gang Menü</b> (ohne Iberico)	€ 88,-
<b>7-Gang Menü</b>	€ 98,-