

Vol1 2018 MT•GV•GM
Weingut FUCHS & HASE
Langelois - Kamptal

Gewürztraminer 2017 „Selida“
Kellerei TRAMIN
Südtirol - Italien

Tabula Rasa 2017 GrG • GrB • Mac
Domaine des ENFANTS
St. Paul de Fenouillet - Roussillon/Frankreich

Mâcon-Villages AOP Milly Lamartine 2014
Les Héritiers du COMTE LAFON
Mâconnais - Milly/Frankreich

Riesling 2017 „Strasser Weingärten“
Weingut Martin & Anna ARNDORFER
Strass im Strassertale - Kamptal

Trefiano Riserva 2013 CS • SG
Tenuta di CAPEZZANA
Carmignano - Toscana/Italien

Emilien 2015 ME • CF • CS
Château LE PUY
Saint Cibard - Bordeaux/Frankreich

Gumpoldskirchner Späte
Himmelfahrt 2015 Rg • Zf • Wr • GV
Weingut Jutta AMBROSITSCH
Grinzing - Wien

Late Bottled Vintage Port 2011
Symington family estates / GRAHAM's
Vila Nova de Gaia - Porto/Portugal

Aperos
Die Perlen des Ausseerlandes | Gasthaus Criss Cross

GeSTÖRtes Blaukraut
Kimchi | schwarzer Rettich | Kokos

Terrine von der Hütter Gans
Quitte | Hanf

Mosaik von der Petersilienwurzel
Perigord Trüffel | Chicorée

Confierte Schnitte vom Saibling im Honiglack
Karfiol | Champignons | Zwergorangen | Miso

Duett vom Ausseer Rind
24 Stunden geschmorte Brust & Cannelloni | Popcorn & Mais |
Schwarzkiefersauce

Brieftaube
Brust & Keulchen | Duftreis-Creme | Brokkoli | Cranberries

Ennstaler Steirerkas
Bauernhof Schnittlauch-Eis | Steirerkas Sablé

Ruby Schokolade
Rote Rübe | Himbeeren | Gölles-Apfelbalsam-Essig

Menüpreis pro Person inklusive Gedeck und Aperos
3-Gänge € 51,00 4-Gänge € 65,00 5-Gänge € 79,00 6-Gänge € 89,00

Weinbegleitung pro Person 1/10 | pro Gang
3-Gänge € 21,00 4-Gänge € 28,00 5-Gänge € 35,00 6-Gänge € 42,00