

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

Gewürztraminer 2017 „Selida“  
Kellerei TRAMIN  
Südtirol - Italien

Barbera d'Asti DOCG 2016 „La Tota“  
Weingut Marchesi ALFIERI  
San Martino - Piemonte/Italien

Sauvignon Blanc 2016 „Terra S“  
Weingut OBERGUESS  
Leutschach - Südsteiermark

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

Graue Freyheit 2016 GB • CH • WB  
Weingut Gernot HEINRICH  
Gols - Neusiedlersee

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

Vin Santo di Capezzana 2007  
Tenuta di CAPEZZANA  
Carmignano - Toscana/Italien

Aperos  
Die Perlen des Ausseerlands | Wirtshaus Criss Cross

---

GeSTÖRtes Blaukraut  
Kimchi | schwarzer Rettich | Kokos

Sandwich vom gereiften Ausseer Rind  
Roggenbrot | Wachtelei | Schnittlauchsauce

---

Schwarzwurzel-Hollandaise  
Brennessel Samen | Miso | Limette

Confierte Schnitte vom Saibling  
Honiglack | Champignons | Sellerie | Hanf-Öl

---

Ausseer Kalb  
Filet & Backe | Artischocken | Kohlsprossen | Aronia

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

---

Goldene Zeiten  
Walnuss | Apfel | Sabayon

---

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