

Vegetarisch/Veganes Menü

Weißer Spargel

Tomatenvinaigrette · eingelegte Cantaloupe Melone

Karotten-Kokossüppchen

Himbeersorbet

(G)

Artischocken-Tomatenrisotto

marinierter Rucola

(G H)

Ricottagnocchi

Morchel · Grüner Spargel

(A C G)

Veganes Grießflammerie

marinierte Erdbeeren

(A)

4-GANG MENÜ 77,00

Kalte Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

5-GANG MENÜ 92,00

Kalte Vorspeise · Suppe · warme Vorspeise · Hauptspeise · Dessert

GEDECK OBLIGATORISCH 6,00

Frisch gebackenes Hausbrot

flaumige Salzkaramellbutter

MUTTERTAG 11. MAI 2025

Zum Muttertag ein Fest für alle Sinne.
Mit Liebe serviert.

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée	0,1l	15,90
BOLLINGER Rosé	0,1l	18,90
LANGLOIS Crémant de Loire Blanc	0,1l	9,90
LANGLOIS Crémant de Loire Rosé	0,1l	10,90

NO ALKOHOL CRAFT COCKTAILS

Raspberry Kiss 10,50
Himbeeren Püree · Organics Bitter Lemon ·
Monin Schokolade · Sodawasser · Minze

Exotic 10,90
Ananassaft · Bananensaft · Traubensaft ·
Säurevariation · Ananas Spalte

SPRITZ MODERN

Everybody's Darling 0,175l 10,90
Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco ·
Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker

Pete's Aperol 0,15l 10,90
Aperol · Belvedere Pure Vodka · Mandarinen Pürree ·
Vanillesirup Monin · Chandon Garden Spritz · Säurevariation

Grapefruitcello Spritz 0,185l 11,90
Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

Weinbegleitung

Erster Gang

2017 Grüner Veltliner Spiegel
Weingut Bründlmayer, Kamptal

0,1l

Zweiter Gang

2013 Riesling Ried Pfaffenberg DAC Reserve
Weingut Salomon Undhof, Kremstal

0,1l

Dritter Gang

2019 Sauvignon Blanc Sulz
Weingut Alois Gross, Südsteiermark

0,1l

Vierter Gang

2018 Pinot Noir Reserve »P«
Weingut Paul Achs, Neusiedlersee

0,1l

Fünfter Gang

N.V. Poiré Authentique
Éric Bordelet, Normandie

5cl

Genießen Sie jeden Moment und lassen Sie sich
von den verführerischen Nuancen unserer
ausgewählten Weine verwöhnen.

WEINBEGLEITUNG 4 GANG 78,00
WEINBEGLEITUNG 5 GANG 89,00

Fleisch/Fisch Menü

(C) Weißer Spargel

Tomatenvinaigrette · pochiertes Ei

(G) Karotten-Kokossüppchen

Himbeersorbet

(D L O) Pochiertes Saiblingsfilet

Weißer Spargel ·
Tomaten-Holunderblütenfond · Ginschaum

(A C L) Rosa gebratenes Filet vom Salzburger Milchkalb

Morchelrahm · Bärlauchgnocchi · Spargel

(C G) Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille

Amalfi-Zitronensorbet

4-GANG MENÜ 89,00

Kalte Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

5-GANG MENÜ 109,00

Kalte Vorspeise · Suppe · warme Vorspeise · Hauptspeise · Dessert

GEDECK OBLIGATORISCH 6,00

Frisch gebackenes Hausbrot
flaumige Salzkaramellbutter



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI