Kohlrabi, sellerie, tee

grüner veltliner federspiel 2017, hirtzberger

karotte, mandel, rote johannisbeere

oranž 2020, jaroslav osička

Huhn, Zwiebel, Pflaume

le dos d´chat 2020, fabrice dodane

ERDBEERE, MINT, Schwarzkümmel

rosé sekt 2015, pittnauer

menu **1300,-**

wine menu **690,-**

non - alcoholic **420,-**

PREIS FÜR SEPARATES DESSERT 300,-

Kohlrabi, sellerie, tee

grüner veltliner federspiel 2017, hirtzberger

forelle, vogelbeere, basilikum

muskateller 2020, johannes zillinger

Rindfleisch, Liebstöckel, EIgelb

bourgogne chardonnay 2017, jacques prieur

lamm, joghurt, kräuter

riesling les escaillers 2015, léon beyer

karotte, mandel, rote johannisbeere

oranž 2020, jaroslav osička

karpfen, erbse

sauvignon sahara 2019, fabig

Huhn, Zwiebel, Pflaume

le dos d´chat 2020, fabrice dodane

ERDBEERE, MINT, Schwarzkümmel

rosé sekt 2015, pittnauer

menu **2600,-**

wine menu **1450,-**

non - alcoholic **780,-**