

Herbst-Menü mit Wild & Kürbis

Feldsalat | Himbeerdressing | glasierte Apfelspalten
karamellisierter Ziegenkäse

Corn salad | raspberry dressing | glazed apple slices | caramelized goat cheese

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis | geröstete Kürbiskerne
Steirisches Kürbiskernöl | gebratene Jakobsmuschel

Cream of hokkaido pumpkin | roasted pumpkin seeds

Styrian pumpkin seed oil | fried scallop

Medaillons vom Wildschweintrücker
Preiselbeersauce gestowter Spitzkohl | Kartoffelgratin

Medallions of wild boar's back | cranberry sauce

Pointed cabbage | potato au gratin

Pflaumencrumble | Macadamianuss-Eis

Plum crumble | macadamia nut ice

4-Gang Menü | 4-course menu **€ 49,00**

3-Gang Menü mit Vorspeise | 3-course menu with starter **€ 41,00**

3-Gang Menü mit Suppe | 3-course-menu with soup **€ 39,00**

– Weinempfehlung–

– Wine-Recommendation –

Im Rahmen des Herbst-Menüs servieren wir gern drei korrespondierende
Weine nach Wahl unseres Sommeliers (jeweils ausgeschenkt in 0,1 l)

*Within the scope of our culinary autumn special we serve three corresponding wines according
to the choice of our sommelier (each served in 0,1 l)*

2018er Krieger Weißburgunder
trockener Weißwein | Weingut Krieger | Pfalz

2017er Chardonnay Classic
trockener Weisswein | Beringer Vineyards | California | USA

2012er Crianza Ramírez de la Piscina | Tempranillo
Vollmundiger Rotwein | Bodegas Ramírez de la Piscina
San Vicente de la Sonsierra | La Rioja

€ 14,00 pro Person