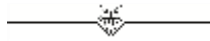


## Das Wolf Menü

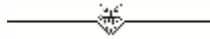
### Eingelegtes Rindsfilet

Paprikacreme . Schwarzer Trüffel . Ahornsirup 19,-  
*Cabernet Blanc 2016, Hausdorf, Wagram*



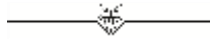
### Safranschaumsuppe

Wurzelgemüse . Chili . Garnele . Edelfische . Jakobsmuschel 14,-  
*Sauvignon Blanc 2017, Münzenrieder, Neusiedlersee*



### Gratinierte Wiener Schnecken

Schalotten . Bärlauch . Kräuterbutterbrot 20,-  
*Roter Veltliner „Reserve Eisenhut“ 2016, Söllner, Wagram*



### Gebratener Seeteufel

Paradeiser-Erdäpfelragout . Blattspinat . Hummerschaum 22,-/34,-  
*Falkensteiner Weißburgunder Reserve 2018, Dürnberg, Weinviertel*



### Rosa Taubenbrust

Kohlsprossen . Baumkuchen . Gänseleber . Quitte . Kakao 36,-  
*Grüner Veltliner „Grande Reserve“ 2015, Anton Bauer, Wagram*  
*Infinito 1998, Castello di Monastro, Toskana Aufpreis 13,-*



### Haselnuss-Krokantknödel

Ananas . Olivenöl . Eis von der Tonkabohne 13,-  
*Beerenauslese „Seewinkel“ 2013, Velich Apetlon*



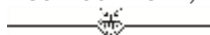
Lila, der letzte Versuch!

Dunkle Schokolade . Brombeere . Waldviertler Graumohn 14,-  
*Sauvignon Blanc TBA 2017, Skoff, Südsteiermark*  
5 Gänge 89,- . Weinbegleitung 38,-  
6 Gänge 99,- . Weinbegleitung 45,-  
7 Gänge 109,- . Weinbegleitung 52,-  
Weinbegleitung je Gang 1 Glas (0,1 l)  
Gedeck 4,90

#### Das Frühlings Menü

#### Roh marinierte Seeforelle

Buttermilch . Rhabarber . Yuzuperlen . Sauerampfer 18,-  
*Sauvignon Blanc „Ried Katl“ 2017, Kirchmayr, Kamptal*



#### Fenchelschaumsuppe

Calamari . Limettenöl . Buttercroutons 9,-  
*Riesling „Königsberg“ 2017, Gruber, Weinviertel*



#### Gebackenes Kalbsbries

Grüner Babyspargel . Trompetenpilz . Nussbutter 20,-  
*Chardonnay 2015, Bründlmayer, Kamptal*



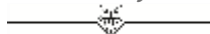
#### Flusskrebse

Junge Erbsen . Buttermilch . Meyer Zitrone 21,- / 32,-  
*Riesling „Steinriegel“ Federspiel 2015, Prager, Wachau*



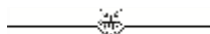
#### Rücken vom Ötscherblickschwein

Knusprige Erdäpfel-Grammelrolle . Cremiger Bärlauch . Kümmelsaft 30,-  
*Cuvée „Inkognito“ 2012, Hartl, Neusiedlersee*  
*Zinfandel „Kirschenmann“ 2013, Turley Cellars, Kalifornien Aufpreis 18,-*



#### Käse vom Brett

Quittenkompott . Kürbiskerne . Weintrauben . Reduzierter Barolo mit Trüffel 12,-/18,-  
*Zweigelt „Alte Reben“ 2012, Anton Bauer, Wagram*



„Frühlingserwachen“

Marzipan . Ruby Schokolade . Kirsche 15,-  
*Gelber Muskateller Eiswein 2015, Tschida, Illmitz*  
5 Gänge 89,- . Weinbegleitung 38,-  
6 Gänge 99,- . Weinbegleitung 45,-  
7 Gänge 109,- . Weinbegleitung 52,-  
Weinbegleitung je Gang 1 Glas (0,1 l)  
Gedeck 4,90