

Empfehlungen des Hauses

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst“

-Francois de La Rochefoucauld

Cremant de Loire Rosé, Château Langlois 0,1l	€ 8,80
Gerl's Mule – Gin, Limette, Organics Ginger Beer	€ 13,50
Autumn Berry – Gin, Brombeeren, Honig, Limette, Rosmarin	€ 13,50

Wild Consommé | Hirschleberknödel | Schnittlauch A,C,G,L
€ 9,50

*Weinempfehlung: 2022 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC | Michaela Riedmüller
1/8l € 7,80*

Barbarie Entenbrust | Kürbis | Maroni | Jus
als Vorspeise € 18,50 als Hauptspeise € 25,50

Weinempfehlung: 2022 Primitivo Rifugio IGT | Conti Zecca | Apulien 1/8l € 8,70

Hirschragout | Butternockerl in Walnussbrösel | Preiselbeeren
A,C,G,L,O

€ 27,50

Weinempfehlung: 2023 Blaufränkisch | Moric | Grosshöflein 1/8l € 8,70



Die Wochenempfehlung wurde sorgfältig von unserem Küchenchef Wolfgang Pöllinger und Team zusammengestellt.