

## GETRÄNKEBEGLEITUNG

### VORWEG

#### Prosecco vom Fass

100% Glera-Traube / Venezien / Italien  
leicht moussierend / blumig / frisch / süffig

\*\*\*\*\*

### EINKLANG

#### Petillant Naturel – Sauvignon Blanc 2021

Bio-Weingut Zuschmann-Schöfmann  
Martinsdort / Weinviertel

\*\*\*\*\*

### KLASSISCH

#### Cuveè "Opal" (CH/GV) 2019

Bio-Weingut Zuschmann-Schöfmann  
Martinsdort / Weinviertel

oder

### MODERN

#### Rosè-Cuveè „Blush“ (ZW/BB) 2020

Bio-Weingut Zuschmann-Schöfmann  
Martinsdort / Weinviertel

\*\*\*\*\*

### SÜSSE VERSUCHUNG

#### Pinot Noir Reserve 2018

Bio-Weingut Zuschmann-Schöfmann  
Martinsdort / Weinviertel

Aperitif 2,9  
3 Gang Weinbegleitung 19

## 3 GANG MENÜ

### VORWEG

#### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

### EINKLANG

#### Rote Rüben Ravioli

Ziegenkäse / Haselnüsse  
Butter / Kresse

\*\*\*\*\*

### KLASSISCH

#### Roulade vom Bio-Ochsen

Erdäpfelstampf / Kohlsprossen / Speck  
Röstzwiebel / Schnittlauch

oder

### MODERN

#### Karfiolsteak

Bohnencreme / Harissa  
Zitronenlinsen

\*\*\*\*\*

### SÜSSE VERSUCHUNG

#### Tonkabohnen Schokomouse

Kirsche / Weiße Erde

3 Gang Menü 38