GETRÄNKEBEGLEITUNG

VORWEG

Bellini
Prosecco vom Fass & weißes Pfirsichmark

oder

Pfiff Bier
Kellerpils oder ein klassisch helles Premium
von der Privatbrauerei Schremser

*****

EINKLANG

Cuveè Kolfok „Querschnitt Weiß“ 2021
Grüner Veltliner, BIO & NAURAL
Weingut Stefan D. Wellanschitz
Neckenmarkt, Mittelburgenland

*****

HAUPTSPEISEN

Cuveè „Kleine Sünde“ 2020
Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon / Merlot
Weingut Leberl
Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

*****

SÜSSE VERSUCHUNG

Osttiroler Edelbrand
Brennerei Schwarzer / Lienz / Osttirol

oder

Kaffee nach Wahl
Espresso / Cappuccino / Verlängerter

3 Gang Getränkebegleitung 19,5

4 GANG MENÜ

VORWEG

Stuwers Brotzeit
Speck / Bergkäse / Gewürzbutter
hausgemachtes Toastbrot / Eingelegtes / Kresse

*****

EINKLANG

Blunzen-Frühlingsrolle
von der Raxer Sau
Rotkrautsalat / Krenschaum / Majoran

oder

Jakobsmuschel
vom Bio-Kräuterseitling *- vegan*
Rote-Rüben-Creme / Grünkohl
Aioli / Salzzitrone

*****

HAUPTSPEISEN

Rosa Zwiebelrostbraten
vom österreichischem Bio-Bergweiderind
Kroketten / Speckfisolen / Röstzwiebel

oder

Ravioli
mit hausgeräucherter Forelle
Weißweinsauce / marinierter Staudensellerie
Radieschen / Krenschaum

*****

SÜSSE VERSUCHUNG

Panna Cotta
Kalamansi-Gel, kandierte Macadamia Nüsse
Matcha-Sponge

oder

Tonkabohnencreme
karamellisierte weiße Schokolade
Spekulatiuscrumble / fermentierte Brombeeren

4 Gang Valentinsmenü 65