

MÄRZ MENUE

Die 4 Elemente

“Feuer”

Forelle | Holzkohle

&

“Wasser”

Renke | Spirulina

&

“Luft”

Vogersalat | Lavendel

&

“Erde”

Sellerie | Roggen

“Auster Lameng”

“Frühlingsboten”

Lamm | Bärlauch | Rhabarber

ooo

“Il Bosco e pepe”

Garganelli | Tanne | Grüner Pfeffer

ooo

“Schlemmerfilet 2026”

Stör | Zitrone | schwarzer Knoblauch

ooo

“Des Enkels Liebling”

Hendl | Joghurt | Grillbrot

ooo

„Griechisch-Bayrische Freundschaft”

Honig | Milch | Walnuss

ooo

“Zitrus Zirkus”

Grapefruit | Limette | Orange

Tierisches Ende

“Butterfly”

&

“Zimtschnecke”

MENUE 125€

Zum Teilen **70€ pro Person**





Aperitif

“Lameng Eldergrape-Bitter”

Riesling Sekt | Grapefruit | Holunderbeere

12€

Alkoholfrei

7€

ooo

Weingut Mehling | Pfalz | Deidesheim

2022 Deidesheimer Riesling

7€

ooo

Weingut Graben Gritsch | Wachau | Spitz

NV Szigeti Riesling Sekt Terroir Brut

7,5€

ooo

Vino Gross | Slowenien | Haloze

2022 Colles Sauvignon Blanc

13€

ooo

Weingut Graben Gritsch | Wachau | Spitz

2008 Grüner Veltliner Smaragd Schön

12€

ooo

Weingut Pasler | Burgenland | Leithaberg

2024 Graue Gans Grauburgunder

9€

ooo

Weingut Gross & Gross | Steiermark

2024 Sauvignon Blanc Jakobi

8,5€

Weinbegleitung

(ohne Aperitif)

55€

Alkoholfreie Begleitung

(ohne Aperitif)

45€