



Wine & Dine Menü Donnerstag, 14. März 2019

Amuse geule

Variation von Saibling und Rindertatar mit blauen Kartoffelchips
Grüner Veltliner 2017

Suppe

Consommé vom Zickentaler Moorochsen
mit einer gebackenen Praline vom Ochsenchwanz und Blätterteig-Stangerl
Weißburgunder 2017

Vorspeise

Mousse von der Neusiedler Forelle
auf hausgemachtem Kartoffelbrot
mit einem Bouquet vom Blattsalat in Buttermilchdressing
New Style 2017

Zwischengericht

Hausgemachte Ravioli mit Füllung von der Südburgenländer Weidegans
mit Orangenglace und Maronenschaum
Cabernet Sauvignon Reserve 2016

Hauptgang

Gebratenes Kotelett vom Mangalitza Schwein mit einer Honig-Pfeffer-Jus
an einem Baumkuchen von Erdäpfeln
und warm marinierten Scheiben von der Ochsenherz-Tomate
oder
Gebratener Stör auf Wildreis mit rote Beete-Schaum und jungem Blattspinat
Pannoterra 2017 & Chardonnay Premium 2016

Dessert

Variation von Marillenknödel, Nougatmousse und Chili-Vanilleeis
Goldene Finesse 2015

Preis pro Person inkl. Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee € 95,00
Bitte geben Sie bei der Reservierung die Wahl ihres Hauptganges an.

