

zum Starten

*Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
gesalzene Butter / Hanföl
pro Person 3.70 / kommt von selbst*

Genießermenü „SILVESTER 2024“

FORELLE

Sanddorn / Haselnuss / Buttermilch

2021 Pinot Gris Les Caracoles - Domain Weinbach / Frankreich

~~~~~

#### **gebackenes EI**

*Trüffel / Spinat / Kartoffel*

*2021 Riesling Wehlener Sonnenuhr GG Alte Reben - Dr. Loosen / Deutschland*

~~~~~

JAKOBSMUSCHEL

Belugalinsen / Sellerie / Apfel

2020 Ultraia Godello - Bodegas Raul Pérez / Spanien

~~~~~

#### **XO BEEF**

*Yacon Wurzel / Kohl / Feige*

*2017 Merlot Reserve - Seewinkelhof Salzl / Österreich*

~~~~~

3erlei von der VALHRONA SCHOKOLADE

Passionsfrucht / Rotkraut

N/V Portwein 10 Years Old Tawny - Niepoort / Portugal

~~~~~

#### **SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu**

*Käse aus dem Hause Pöhl am Naschmarkt*

*2017 Blue Label Tokajü Aszu 5 putt - Royal Tokajü / Ungarn*

*4 Gänge 79.- / 4 Gläser 33.-*

*5 Gänge 91.- / 5 Gläser 41.-*

*6 Gänge 103.- / 7 Gläser 49.-*