

Valentinstag Menü

Aperitif

Glas Champagner Selosse-Pajon



Filet-Beef Tatare

Haustoast | Dottercreme | Jalapenomayo

oder

Jakobsmuschel

Alpen-Ceviche | Ofen-Paprika | Laaer Zwiebel | Yuzu

Grüner Veitliner Klassik / Rubin Carnuntum - WG Artner



Bachsaiblingsfilet

aus dem Naturschutzgebiet Kalkalpe

Siegedorfer Safran | Fenchel | geschmorten Topinambur

oder

Rib Eye Steak

vom Simmentaler Rind

Spargelbohnen | Erdäpfelpüree | Sauce Béarnaise

*Pinot Noir Franz aus der 6L Magnum / Riesling Ried Bühlweingarten
- WG Artner*



Crème Brûlée

Himbeersorbet

Riesling Dornleiten Beerenauslese - WG Artner

Menü ab 2 Personen
inkl. Aperitif und Weinbegleitung Euro 88.-