

# Valentinstags Menü

*Hausgebackenes Sauerteig-Fladenbrot mit Rote Beete Lupinenhummus & Schwarzkümmel*



Überraschungsgruß aus der Küche



**Urgetreide mit gegrilltem schwarzem Rettich, konfierten Champignons, Koji & Salzzitrone**

2022 Gelber Muskateller „Gamlitz“, Lackner Tinnacher 0,1l 6,50€



**Petersilienwurzelschaumsuppe mit roter Beete, Bucheckern & Birne**

2021 Weissburgunder „Schweigen“, Jülg 0,1l 7,30€



**Schwarzwurzeltagliatelle mit Süßkartoffel, schwarzem Knoblauch, Eigelb & gegrilltem Lauchöl**

2021 Roter Veltliner „Ried Steinberg Privat“, Josef Fritz 0,1l 8,60€



**Lauwarmer Saibling mit Beurre Blanc, Kartoffel-Spinatcreme, bunten glacierten Karotten & Kaviar**

2021 Sauvignon Blanc, Domaine de L'Aumonier 0,1l 5,90€



**Geschmortes vom Büffel mit zweierlei Blaukraut, Röstinockerl, sautiertem Kürbis & Grünkohl**

2015 Monna Lisa G.Sel. Chianti Classico, Villa Vignamaggio 0,1l 9,10€



**Apfeltarte mit Vanille, Apfel-Schokoladenganache & Salzkaramelleis**

*Cremant Brut, Eugene Meyer 0,1l 6,60€*

6 Gänge ... 94€ (+41€)

4 Gänge ... 72€ (+28€)

Änderungen möglich, Preise verstehen sich zzgl. Getränke