

Gerne servieren wir Ihnen ein  
individuelles Überraschungsmenü

der Saison angepasst in

4 / 5 / 6 Gänge

47 / 57 / 67 Euro

Auch gerne mit Weinbegleitung

21 / 25 / 29 Euro

Menüs werden nur tischweise erstellt

## VOM WOCHENMARKT

**Tomatenkaltschale mit Basilikumnockerl**

6,20

**Sautierte Rinderleber vom Bio Weideochsen mit Erdäpfelpüree**

15,90

**Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren**

14,50

**Schlosserbuam mit Kakao und Vanillesauce**

8,90

### Winzer des Monats

**Rosè Me/Sh 2020**

**Weinhof Hirschbüchler**

1/8l

4,10

