



Venü

Nein, nein, kein Schreibfehler.
Vegetarisches Menü

GEDECK 4.5

|

4-GANG-MENÜ 59.0

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +36.0

mit alkoholfreier Begleitung (1 Glas pro Gang) +26.0

|

6-GANG-MENÜ 75.0

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +45.0

mit alkoholfreier Begleitung (1 Glas pro Gang) +35.0

|

AUF WUNSCH

Weine pro Gang auch einzeln als 1/8 erhältlich

Unsere Speisen beinhalten Liebe und teils auch Allergene.
Bitte fragt uns danach.

KAROTTE

Hanf / Wirsing

2019 / Gewürztraminer / Kellerei Terlan / Südtirol

|

FRÜHLINGSKRÄUTER

Pilz / Tramezzini

2021 / Sauvignon Blanc Südsteiermark / Weingut Sattlerhof / Südsteiermark

oder

EI

Innviertler Feta (Pranz) / Spinat

2016 / Weißer Burgunder & Chardonnay / Weingut Keller / Rheinhessen

|

SELLERIE

Verjus / Mandel

2019 / Neuland Grüner Veltliner / Weingut Zillinger / Weinviertel

oder

RISOTTO

Tofu / Umami Jus

2016 / Tinto Reserva / Marqués de Murrieta / Rioja

|

RHABARBER

Buttermilch / Maiwipferl

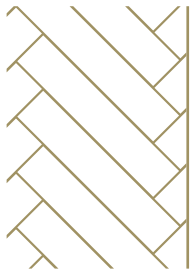
2020 / Niederösterreich / Roter Muskateller / Weingut Waberer

Aperitif



Mooser Liesl Bier
Innviertler Bellini
offener österreichischer Sekt
Ayala Brut Champagner

Alkoholfreie Begleitung



Mate Kombucha / Karotte / hausgemacht
Zitronenverbene Kefir / hausgemacht
Yuzu-Apfel Saft / Atelier Patrick Font
Knollensellerie / Verjus
Johanniskraut / Schwarze Johannisbeere / hausgemacht
Hibiskus / Zitrone