

Rote Rüben / Preiselbeeren / Räucheraal / Radicchio

*2022 INTRA! The Wild Rosé (BF) – Weingut Kolfok (Mittelburgenland)*

Waller / Petersilienwurzel / Vadouvan

*2020 Riesling Ried Seindl – Weingut Müller (Vulkanland Steiermark)*

Sellerie/ Trüffel / Nuss

*2018 Grauburgunder Ried Hochstrandl – Weingut Krispel (Vulkanland Steiermark)*

Spitzkraut / Sauerkrautfond / Kren / Zitrone

*2016 Sauvignon Blanc Ried Buch – W. Frauwallner (Vulkanland Steiermark)*

Fehringer Alte Kuh / Zwiebelgewächse / Erdäpfel

*2018 Rochus (ME / CS / ZW) MAG – Weingut Thaller (Vulkanland Steiermark)*

Topinambur / Hafer / Buchweizen\*

*2020 51 Early Birds, Welschriesling Süßwein – Josef Scharl (Vulkanland Steiermark)*

Birne / Zotter-Schokolade

*Tawny Port 10 – Graham's (Porto)*

#### FINE DINING MENÜ

5 Gänge € 99

7 Gänge € 119

Gedeck € 6

#### WEINBEGLEITUNG

5 Gläser € 42

7 Gläser € 60

\* Nur bei 7-Gänge Menü

*Preis pro Person*