



## MENÜ

**Brot & Spiele**  
Grüß aus der Küche

**Saibling von der Fischzucht Moser**  
Tartelette | Räucherforelle | Gurke  
Dill | Ingwervinaigrette

**Kalbstatar**  
Croûtons | Brotcreme | Eigelb  
Knollenzest | Röstzwiebel

**Hummersuppe**  
Hummerravioli | Seesaiblingstatar  
Kohlrabi | Yuzu

**Kartoffel-Frischkäsetascherl**  
Erbse | Junglauch | grüner Spargel  
Zitronenschaum

**Entenbrust**  
Mais | Karfiol | gebackener Kartoffelknödel  
Roter Mangold | Pilzjus | Misohollandaise

**Dry Aged Rib Eye**  
Zwiebel | violette Kartoffeln | Eierschwammerl  
Cassisjus | Petersilie

**Erdbeere**  
Topfen | Milchcreme | Minze  
Mandelstreusel

**Gault&Millau**

Menü 3 Gang € 75 | Weinbegleitung € 27  
Menü 5 Gang € 95 | Weinbegleitung € 41  
Menü 7 Gang € 115 | Weinbegleitung € 55

## APÉRITIF

unsere Empfehlung

**A Nobis Rose**  
Sektellerei A Nobis | Burgenland

## WEINBEGLEITUNG

**A Nobis Rose**  
Sektellerei A Nobis | Burgenland

**Venese Strass**  
Waldschütz | Kamptal DAC

**Huber's Punk White**  
Hiedler | Kamptal DAC

**Rosé Cool Climate (CS | ME)**  
Niederösterreich | Gmeinböck

**Hexenberg (ME | SY)**  
Pfnaisl | Burgenland

**Malbec Saurus Select**  
Familia Schroeder | Patagonien  
Argentinien

**Spätlese Rot**  
Seegut Lentsch | Burgenland

**falstaff**  
GENIEßEN WEIN ESSEN REISEN

Menü 4 Gang € 85 | Weinbegleitung € 34  
Menü 6 Gang € 105 | Weinbegleitung € 48

\*Da wir saisonal und mit frischen Produkten arbeiten kann es kurzfristig zu Änderungen kommen.

Wir freuen uns über Ihre Bewertung  

Follow us on  