

VALENTINSTAG MENÜ 14.02.19

GRUSS AUS DER KÜCHE:  
**KLEINE GEMÜSE SULZ**  
MIT BLOODY-MARY-GELÉE UND KRÄUTERCRÈME.

\*\*\*\*\*

**3ERLEI HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE**  
AVOCADO-KORIANDER,  
ROTEBEETE-KREN,  
CURRY-PASSIONSFRUCHT.

RIESLING URGESTEIN, SCHLOSS GOBELSBURG

\*\*\*\*\*

**PARMESANSCHAUMSUPPE**  
MIT PROSCIUTTOPRALINE UND KERBEL.

GRÜNER VELTLINER "14", WEINGUT WINIWARTER

\*\*\*\*\*

**RINDERFILET IM KAKAOMANTEL**  
MIT GETRÜFFELTEM-SELLERIEPÜREE UND  
MANGO-BABY-KAROTTEN GEMÜSE.

WIENER TRILOGIE, WEINGUT WIENINGER

\*\*\*\*\*

**WEISSES SCHOKOLADEN-MOUSSE-TÖRTCHEN**  
MIT HIMBEERRAGOUT UND CHAMPAGNERSORBET.

GEWÜRZTRAMINER, SPÄTLESE, WEINGUT SOMMER

3.GANG 55€ PRO PERSON/INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG & WASSER 90€  
4. GANG 65€ PRO PERSON/INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG & WASSER 100 €

*Defined by an era,  
designed for today*