

# ABENDMENÜ

SERVIERT AB 18.00 UHR...

## Gebrannte Creme von Entenleber Birnenkonfit ● getoastetes Brioche

2008 Gavi DOCG La Zerba  
100% Cortese  
frische Frucht ● Blumendüfte ● trocken ● milde Säure  
gehaltvoll ● feine Mineralität

\*\*\*\*\*

## Pochiertes Saiblingsfilet Wurzelspinat ● Safranschaum

\*\*\*\*\*

## Schnitte vom Rinderfilet Trüffeljus ● Gratin dauphinoise dreierlei Gemüse

2007 Black Print Rotweincuvée  
Markus Schneider  
trocken ● wunderbare Kirsche-Brombeeraromen  
feine Vanille-Würzaromen

\*\*\*\*\*

## Orangen-Topfenmousse Glühweinzwetschen ● gebranntes Mandeleis

2007 small Hill sweet  
Trockenbeerenauslese  
Weingut Leo Hillinger ● Burgenland  
goldgelbe, strahlende Reflexe ● Duft erinnert an Honig und Rosinen

**3 Gänge Menü pro Person € 35,00**

**3 Gänge Menü mit begleitenden Weinen 0,1l  
pro Person € 45,00**

**4 Gänge Menü pro Person € 47,00**

**4 Gänge Menü mit begleitenden Weinen 0,1l  
pro Person € 57,00**