

Frühlingsmenü

**Gebackener Kalbsbries
auf lauwarmen Kartoffelcarpaccio
mit Portweinschalotten und
kleinem Salatbouquet**

2009 Gavi la Zerba ● Piemont
trocken bei milder Säure,
viel frische Frucht und Blumendüfte

**Spaghettini in Morchelrahm
mit Petersilienschaum
und Parmesancrôtons**

2008 Rivaner ● Haus Klosterberg
Mosel ● Aromen von Mango, Apfel, Muskat
und Kräutern ● blumige Note

**Rosa gebratene Lammhüfte
mit würzigen Kartoffel-Liwanzen
und Frühlingsgemüsebouquet**

2009 Blauer Zweigelt ● Kremstal
trocken, tiefrote Farbe,
gehaltvoller Körper, mild und bekömmlich

**Gefüllte Crêpes
mit Erdbeer-Pistaziensalat und
Crème-Brûlée-Zitronengras-Eis**

Kracher Beerenauslese ● Burgenland/Österreich
goldgelbe Farbe mit Noten von
Grapefruit und Litschi

2 Gang Menü pro Person € 29,00
3 Gang Menü pro Person € 39,00
4 Gang Menü pro Person € 47,00

Begleitende Weine 0,1 l
pro Menügang € 2,70

