

# EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

THE CHEF'S  
RECOMMENDATION

## VORSPEISE COLD APPETIZERS

### Duett vom Oktopus

mit Mango und Tomate

*Duet of octopus*

*with mango and tomato*

(A, D, G, O, R)

€ 15,30



### Sauvignon Blanc STK <sup>(O)</sup>

Weingut Lackner Tinnacher,

Gamlitz – Südsteiermark 1/8l € 5,20

## SUPPE SOUP

### Cremesuppe

vom Muskatkürbis mit Kokos-  
schaum und Panko-Garnele

*Creamed soup of nutmeg pumpkin with  
coconut foam and panko fried prawn*

(A, B, C, G, L, O)

€ 8,50



## ZWISCHENGERICHT ENTRÉE

### Hausgemachte Tagliatelle <sup>(V)</sup>

mit Kürbis, Junglauch, Basilikum  
und frischem Grana

*Homemade tagliatelle pasta  
with pumpkin, young leeks, basil  
and fresh grated Grana Padano*

(A, C, G, L, O)

€ 10,90

als Hauptspeise / *as main course:*

€ 15,90



### Gelber Muskateller <sup>(O)</sup>

Weingut Langmann, St. Stefan

Weststeiermark 1/8l € 4,80

# EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

*THE CHEF'S  
RECOMMENDATION*

---

## HAUPTGERICHTE *MAIN COURSE*

### **Rosa Barbarie-Entenbrust**

mit Mango-Rotkraut und  
Morchel-Grießstrudel

***Pink roasted breast of Barbary duck***  
*with mango-flavoured red cabbage  
and morel-semolina strudel*

(A, C, G, L, M, O)

€ 24,90



-----  
**Cabernet Sauvignon** <sup>(O)</sup>

Weingut Keringer, Mönchhof

Neusiedlersee 1/8l € 6,00

### **Hirsch-Navarin**

mit Zwetschken und  
weißen Serviettenwürfeln

***Venison ragout***  
*with plums and white  
bread dumpling cubes*

(A, C, G, L, M, O)

€ 19,90

## DESSERT *DESSERT*

### **Hausgemachtes Apfelküchlein**

mit Apfelperlen, Eis von der wei-  
ßen Schokolade und Tonkabohne  
(Wartezeit rund 20 Minuten)

***House-made apple beignet***  
*with apple pearls and white  
chocolate & tonka bean ice cream*  
*(about 20 minutes wait time)*

(A, C, E, F, G, H, O)

€ 8,20