

# Essen und Wein

Weinmenü in 3 oder 4 Gängen

Marinierter Saibling

Senfkorn | Muskatkürbis | Rote Rüben

*Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Kalk und Kreide WG. Tement*

---

Bio Sellerie Ravioli

Rosa Reh | Steinpilzschaum

*Weinempfehlung: Weißburgunder, Oberalbing WG. Aichinger*

---

Geschmorte Wangerl und rosa Filet vom Bio Kalb

Tompinambur | Junge Karotte | Grießgebäck

*Weinempfehlung: Blauer Zweigelt, Ried Römerstein WG. Münzenrieder*

---

Zwetschke Hoch 2

Zimt | Sorbet

*oder*

Feiner Käse aus der Region

mit Chuntney

*Weinempfehlung: Süßwein Auslese Cuvée, WG. Kracher*

Menü in 4 Gängen 85

Menü in 3 Gängen, ohne Ravioli 71

1/16 Weinbegleitung bei 4 Gängen 24

1/16 Weinbegleitung bei 3 Gängen 19