

TRÖPFCHENMENÜ

RIESLING GOLDMUND FEINHERB
2018 – weingut bastgen – kesten – mosel

MUSCHELKALK
2014 – thomas schwarz – kloster am spitz – neusiedlersee – burgenland

PINOT NOIR
2016 – weingut eichholz – irene grünenfelder – jenins – aoc graubünden

CUVÉE NEUBURG
2016 – grassl philip – götlesbrunn – carnuntum

MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE
2013 – vite colte-barolo doc – piemonte

55

BANYULS
2015 – vin doux naturel – michel chapoutier-tain l’hermitage aoc– roussillon
14 / dl

HÄPPCHENMENÜ

NOIX GRAS
geräucherte süsszwiebeln, pflaumenpüree und brioche

KNOLLESELLERIE
baumnusskruste, sauce von roten äpfeln und topinamburcreme

SBRINZ-SPHÄRE
gnocchini, krautstiel und gebeiztes bio eigelb

CHAMPIGNON-KNÖDEL
pilz-jus, trauben, schaumkraut und kartoffelpüree

RÜSCHLIKER HONIG
vanillecreme und orangen-hippe

95

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN
20 zusätzlich pro wagen