

Gang-Woche

Carpaccio vom Mariniertem Hirschfilet

Extra Virgine Olivenöl – Rucola – Parmesan Späne – Geschmorte Kirschtomate – Balsamico

Agnolotti Verdi (Mit Steinpilz gefüllte Teigtaschen)

Tomaten-Basilikumragout – Edamer – Gratiniert

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Tranchiert

Rosmarin Jus – Pfifferling-Risotto – Apfelrotkraut – Bratapfel - Preiselbeer

Confierte Gänsekeule

Portweinjus – Serviettenknödel – Apfelrotkraut – Bratapfel – Preiselbeere

Rinderfilet-Steak

Whiskey-Honigsauce – Kartoffelkroketten – Markt-Gemüse - Kräuterbutter

Dry Age Salon Beef – Tomahawk-Steak 21 Tage gereift 700g

Speckbohnen – Kartoffelgratin – Portweinsauce - Kräuterbutter

Wein Empfehlung

Umathum Haideboden

Bgld, intensives Rubinrot mit dunklem Kern in der Farbe,
in der Nase würzig, beerige Frucht, am Gaumen stoffig mit intensiver Frucht
nach Pflaumen und Johannisbeeren, vollmundig und lang im Abgang

Gernot Heinrich Zweigelt

Neusiedlersee/Burgenland, dunkles Rubinrot mit
fein-fruchtiger Kirschnase, samtig und dicht am Gaumen,
extraktsüßer Schmelz, ein Rotwein für viele Gelegenheiten