



**with love**  
**menu valentine's day**

FREITAG, 14. FEBRUAR

**AMUSE BOUCHE**

kleiner gruß aus der küche

*Veuve Clicquot Brut Yellow Label / Veuve Clicquot, Champagne, Reims*

**JAKOBSMUSCHEL**

apfel, sellerie, chicorée

oder

**GEBRATENES SALATHERZ**

zucchini, eingelegter kürbis, physalis, schafkäse

*Gelber Muskateller Sand & Schiefer 2022 / Weingut Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark*

**GETRÜFFELTE TOPINAMBURSCHAUMSUPPE**

chips

**ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN**

erbsen, grüner spargel, butternockerl

*Cuvee Heideboden 2021 / Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee*

oder

**GEBRATENES SAIBLINGSFILET**

creme von der brunnenkresse, gebratenes grießnockerl

*Sauvignon Blanc 2022, Vulkanland Stmk. DAC / Weingut Sabathi, Leutschach, Vulkanland Steiermark*

**PARFAIT VON DER WEISSEN SCHOKOLADE**

pistazien crème brûlée, himbeeren

*Muskat Spätlese 2017 / Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee*

Abend Menü € 59,00

mit Weinbegleitung € 85,00