

Fine Dining Monatsmenü

Da bist mein Leibgericht

Gruß vom Haus

amuse bouche

Konfierter Schweinebauch Strohschwein

Lauwarmer Zucchini Kurkumasalat Kreuzkümmelreduktion

Confit pork belly straw pig Lukewarm zucchini turmeric salad cumin reduction € 15.90

○

Pfifferlingscremesuppe

Bramataknödel

Pifferlings creamed Bramataknödel

ACGO

€ 8.90

Duo Waldviertler Wildhuhn Brust Keule

hausgemachte Koreandernudeln Allerlei Tomate

Duo Waldviertel wild chicken breast leg homemade

coriander noodles All kinds of tomatoes

€ 26.95

ACGO

Limoncello Cheesecake Kirschcreme

Limoncello cheesecake cherry cream

ACGO

€ 8.90

oder

Kuchen Strudel nach Tagesangebot Sorbet hausgemacht € 7.40

cake swirl of the day sorbet homemade

3-Gang-Menü € 49.00 (ohne Suppe)

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif € 56.00

Klassik oder Veggie auf Wunsch

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch
Wir verwenden Dinkelmehl und braunen Zucker Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.