



## Wein-Degustationsmenü

Donnerstag, 23. April 2026

mit dem **Weinen von Alex, Back to Eden** aus Gols im Burgenland

Alex und Karen besuchen uns mit ihren Weinen im Gepäck  
und begleiten uns durch ein frühlingshaftes 5-gängiges Menü.

Wir starten um 19:00 Uhr mit einem Gläschen Rose' Frizzante .R. im Weinkeller.

danach servieren wir Euch:

**Creme Brûlée vom heimischem Spargel**

Grüner Veltliner 2025

\*\*\*

**Rahmsuppe vom Spinat**

mit Wachtelspiegelei

Welschriesling .R. 2020

\*\*\*

**Memminger Saiblingsfilet**

auf Ländle-Bärlauchnüdele

Chardonnay .R. 2019

\*\*\*

**Roulade vom Ländlekalb**

mit Kräutersaitlingen

**frisches Frühlingsgemüse und Fondant Kartoffeln**

Blafränkisch .R. 2016

Merlot .R. 2017

\*\*\*

**Dessertvariation von**

**der Schokolade, Erdbeer und Rhabarber**

Noble Late Harvest Zweigelt 2014

Aperitif, Menü mit Weinbegleitung, Mineral.- und Leitungswasser

**€116.-**