



Wein-Degustationsmenü

Donnerstag, 15. Oktober 2026 um 19:00 Uhr

mit den **Weinen vom Winzerhaus Nittnaus**
aus Gols, Weinbaugebiet Neusiedlersee im Burgenland
Andreas und Michael besuchen uns mit ihren Weinen im Gepäck
und begleiten uns durch ein herbstliches 5-Gänge-Menü.

Wir starten um 19:00 Uhr
mit einem Gläschen Frizzante **weiß** oder **rosé** im Weinkeller.

Danach servieren wir Euch ein herbstliches Menü:

Carpaccio vom Ländlerind
mit Terrine von Pfifferlingen und Sauerrahm
Welschriesling 2025

Cappuccino vom Hokkaidokürbis aus eigenem Anbau
mit Kürbiskernhippe
Weisburgunder 2025

Zanderfilet im Speckmantel
auf eingemachten Berglinsen
Heideboden 2023

Duett vom Wild
(Hischrücken und Rehragout)
an einer kräftigen Rotweinsauce
Rahmwirsing und Kartoffel-Blaukrautknödel
Burgunder Bombe 2021/Ried Spiegelluss 2022

Herbstliche Dessertvariation
Altweibersommer rot 2025

Menü inklusive Weinbegleitung, Sprudel.- und Leitungswasser
€122.-