

4-GÄNGE JUBILÄUMSMENÜ

4-course anniversary menu

Geräucherter Rehschinken
mit eingelegtem Kürbis und Sauce Cumberland

Smoked venison ham with marinated pumpkin and sauce Cumberland

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen

Pumpkin cream soup with caramelized seeds

Gebratene Maispouardenbrust in Trüffelrahmjus,
an Wirsing und Macairekartoffeln

*Fried corn-fed poulard breast in truffle cream sauce,
on savoy cabbage and macaire potatoes*

Nougatmousse im Baumkuchenmantel
mit Zwetschgenröster und Zimteis

*Nougat mousse wrapped in spit cake
with stewed plums and cinnamon ice cream*

4-GÄNGE MENÜ *4-course menu* 34,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2014

Grüner Veltliner

Federspiel

Rotes Tor

Weingut Franz Hirtzberger

Spitz an der Donau, Wachau, Österreich

0,75 L 64,00