

*Vegan am 15. Jänner 2014 € 43.-- / Gedeck € 4,80*

*Weinbegleitung: je 1 erlesenes Glas pro Gang € 22.--*

*Vom Reis:*

*Camarguerreis mit Rettich, Chinakohl, Ingwer & Quitte*

*Risotto vom Carnarolireis mit Schwammerln & Pimpernelle*

*Gelber Muskateller 2012, Erbhof Bayer / Donnerskirchen / Neusiedlersee-Hügelland*

*Bouillon vom Wintergemüse mit Bulgur, Kerbel & Curryaroma*

*Beignet vom Spinat und Brennesseln mit Erdäpfelsalat*

*Sauvignon Blanc „Sandberg“ 2011, Fidesser / Retz / Weinviertel*

*Ragout von Berglinsen mit geräuchertem Chicorée & Taubnessel*

*Pak Choi mit Kohl & Haselnüssen*

*Grüner Veltliner „Steinleitn“ 2010, Geyerhof / Göttweig / Kremstal*

*Rote Rüben mit Pumpernickel, Kren & Vogelmiere*

*Gefüllter Zwiebel mit Navetten, Löwenzahnsirup & Jus von Röstzwiebeln*

*Imperial Weiß (Ch/Sb) 2009, Schloss Halbturn / Neusiedlersee-Seewinkel*

*Unsere Dessertvariation:*

*Mariniertes Ananassalpikon mit Karamelschokolade*

*Sorbet von der Mandelmilch*

*Williamsbirne im Strudelteig & Coulis von der Hauszweitschke*

*Kokosnuss mit Dörrmarille, Dirndlchutney & Grenadaminze*

*Gumpoldskirchner Tradition (Rg/S) 2011, Johanneshof Reinisch / Tattendorf / Thermenregion*