



Sommermenü

mit Begleitung von den Weingütern Skoff & Bründlmayer

Aperitif

Bründlmayer Blanc de Blancs Extra Brut aus der Magnum | Sekt Austria Reserve

Tatar und Maki Sushi vom Bluefin Thunfisch

Thai-Gurke | Ingwer

Bründlmayer Ried Loiserberg 1ÖTW Erste Lage Grüner Veltliner 2022 | Kamptal DAC

Wagyu Rind Tan Tan

Wasabimayo | Romanasalatherzen | Papaya-Kohlsalat

Skoff Original: Ried Obegg Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2020

Seeteufel Curry

Gebratener Reis | Sojasprossen | Ei

Bründlmayer Ried Heiligenstein 1ÖTW Erste Lage Riesling 2023 | Kamptal DAC

Kokossorbet mit Ananas-Granité & Chili

Black Angus Roastbeef, Garnele & Hühnchen Satay vom Big Green Egg Grill

Teriyakigemüse | Frühlingsrolle

Skoff Original: Royal Chardonnay 2019 & Bründlmayer St. Laurent Anselm 2005 a.d. Magnum

Zitronengras Creme Brûlée

Mangosorbet | gebackene Banane

Skoff Original: Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc 2021

Preis pro Person 199,-- Euro inkl. Weinbegleitung und Aperitif
Samstag, 19. Juli 2025 um 18:30 Uhr