



Sommermenü

mit Begleitung der Weingüter *KRISPEL*, *Straden* & *Ernst TRIEBAUMER, Rust*

Aperitif: 1 Glas Laurent Perrier Champagner Cuvée Rosé aus der Magnum

Variation von der Tomate & Melone

Schafskäsestrudel

Sauvignon blanc Neusetzberg 2023 Magnum, Krispel

Sülzchen vom Kalbstafelspitz

Krenmousse | gebackene Käferbohnen | Radieschen | Senfkaviar

Chardonnay Ried Bandkräftn 2023, Triebaumer

63°C Schöcklfreilande mit Vulcanoknusper

Kernöl | Kohlrabicreme | Eierschwammerl

Grauburgunder Edition Schmidhofer 2022 Magnum, Krispel

Konfierter Alpenlachs

Apfel-Selleriecreme | geräucherter Stör | Schnittlauchöl

B1 - Basaltwein 2019, Krispel

Zarter Rehrücken mit Selleriecrêpes

Graumohn | Pfirsich | Erbsenschoten

Blaufränkisch Ried Mariental 2016 aus der 1,5 l Magnum, Triebaumer

Marillen-Vanilletarte

Kaffeeis Pellini | Dulce de Leche Mousse | Marillenröster

Ruster Ausbruch DAC 2024, Triebaumer

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

6-Gänge pro Person 220,- Euro inkl. Weinbegleitung und Aperitif
Samstag, 25. Juli 2026 um 18:30 Uhr