

A GSUNDS &  
GUATS

NUVIS



# MENÜ

2

## **SALZ-BUTTER MIT BLÜTEN**

## **GEGRILLTE LA COQUILLE SAINT-JACQUES**

Kräuterkruste | Süßkartoffel | Trüffel

## **LACHSTATAR**

Frischkäse | gepickeltes Gemüse | Dill

## **HOKKAIDO SCHAUM SUPPE**

Ingwer | Kokos | Koriander

## **ROSA GEGARTE GRÄNER MILCHKALB**

Kerbelwurzel | Schwammerl | Erdäpfel | Rosmarin

**ODER**

## **CREMIGES RISOTTO**

Waldpilze | Nüsse | Rucola | Parmesan

## **TIRAMISU 2.0**

Pistazien | Mascarpone | Schokolade

**75,00€ PRO PERSON**

# BEGLEITUNG

3

## **ZUM AMUSE**

Brut Gold by Engel, Weingut Bründlmayer

0,1 l - € 8,00

0,75 l - € 45,00

## **ZUR VORSPEISE UND SUPPE**

2024 Grüner Veltliner "Himmel" by Engel, Weingut Loimer

0,125 l - € 6,90

0,25 l - € 13,80

0,75 l - € 37,00

## **ZUR VORSPEISE UND SUPPE**

2022 St. Laurent, Weingut Rosi Schuster

0,125 l - € 8,50

0,25 l - € 17,00

0,75 l - € 45,00

## **ZUM DESSERT**

Saudade 7 Jahre, Dorli Muhr

5 cl - € 7,10

0,5 l - € 64,00

# WIR WÜNSCHEN DIR A GSUNDES & GUATS NUIS.

Dein Team vom s'Um & Auf , Team-Engel &

