

A GSUNDS &
GUATS

NUIS



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 &

