

## GENUSSART ABENDMENÜ

### APERITIF

CRÉMANT DE BOURGOGNE „TASTEVINÁGE“ BRUT  
Weingut Bailly Lapierre, Burgund, Frankreich  
0,1 l. € 7,50

### WEIßWEIN

#### 2019 RIESLING

Weingut Wegeler, Rheingau, Deutschland  
0,125 l. € 4,50

#### 2019 GRÜNER VELTLINER «SPITZ» FEDERSPIEL

Weingut Donabaum, Wachau, Österreich  
0,125 l. € 4,90

#### 2019 CHARDONNAY RESERVE

##### «RIED FUCHABERG»

Weingut Müller, Kremstal, Österreich  
0,125 l. € 5,10

#### 2019 WEIßER BURGUNDER

##### «VOM SANDIGEN LEHM»

Weingut Stern, Pfalz, Deutschland  
0,125 l. € 5,00

### ROSÉWEIN

#### 2019 VELUE ROSÉ /CABERNET SAUVIGNON/

Weingut Zillinger, Weinviertel, Österreich  
0,125 l. € 5,50

### ROTWEIN

#### 2016 CUVÉE ZEPHYR /CU,PO/

Weingut Stern, Pfalz, Deutschland  
0,125 l. € 7,00

#### 2018 COTES-DU-RHÔNE «SAINT-ESPRIT»

Weingut Delas, Rhône, Frankreich  
0,125 l. € 5,50

#### 2017 BLAUFRÄNKISCH „HORITSCHON“

Weingut Kerschbaum, Burgenland, Österreich  
0,125 l. € 5,00

### DESSERTWEIN

#### 2017 BEERENAUSLESE «CUVÉE»

Weingut Kracher, Burgenland, Österreich  
0,05 l. € 7,40

### CHEFS CHOICE

UNSER KÜCHENCHEF SASCHA EMPFIEHLT:

#### Rote Garnele

Salzpflaume | Miso | Curry | Enoki-Pilz

#### Winterliche Gemüse-Minestrone

#### Barbarie Entenbrust

Kirsche | geschmorte Schalotten | Kaffee |  
Blumenkohl

#### Bayerisch Gmainer Cheesecake

Limette | Ananas

### ALPIN & GRENZENLOS

#### Gänsekeulen-Rillettes

Orange | Atsina-Kresse | Brotchip

#### Hühnerbrühe

rauchiges Maishuhn

#### Karlsteiner Saiblingsfilet

Gurke | Fenchel | Holzkohle

#### Käseauswahl am Buffet

Hausgemachte Chutneys

### KRÄUTER- & GEMÜSEGARTEN

#### Burrata

Blutorange | Thymian | Lavendel

#### Winterliche Gemüse-Minestrone

#### Frittierter Räuchertofu

junger Lauch | Kardamom-Passata

#### Hausgemachtes Sorbet

Crumble | Früchte

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden  
Sie sich bitte direkt an unser Serviceteam.