Weindegustation im Spitzweg am 15.11.2025







Das Menue

Tatar von der Lachsforelle im Buttermilch - Krensud mit kleinem Apfel - Gurkensalat & Kaviarschmand

2024er Grüner Veltliner Hengsberg

"Variation von der Roten Bete" Carpaccio | Quinoa | Salat | Gel mit Ziegenkäse & Kürbiskernen

2024er Zierfandler - Rotgipfler

"Jägerschnitzel vom Hirschkalbsrücken" mit feinem Steinpilzschaum Brezenknödel | Schwammerl'n | Rosenkohl

> 2022er St. Laurent Reserve 2022er Escorial

Warmer Topfen - Palatschinken mit Moosbeer - Kompott & Sauerrahmeis

2022er Grüner Veltliner Eiswein

Menue inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee / Espresso: p.P € 105,-

Reservierung bitte telefonisch oder per eMail, nicht möglich über unser Open -Table Reservierungssystem