

Degustationsmenü am 19. Mai 2012 / € 39,-- Gedeck 3,50

Empfohlene Weinbegleitung 15,--

Duett vom Spargel:

Marchfelder Solospargel mit Radischenrahm, Sesam Cous Cous, Spitzwegerich

Grüner Spargel im Haselnußblatt gebraten serviert mit Wildkräuter

Gemischter Satz vom Mayer am Pfarrplatz / Wien

Gemüsebouillon mit Honigpilze, Äpfeln & Vogelniere

Belugalinsen mit Brennesselknödeln, weißer Scharlottenbutter & Gundrebe

Grüner Veltliner „Fass 4“ Weingut Ott / Feuersbrunn

Knuspriger Waldbiertler Amur mit glacierten roten Rüben, Kren & Ysop

Rilette von unserer Räucherforelle mit Ackerkratzdistel und Krustentiersaft

D.A.C. Urgesteinriesling Schloß Gobelsburg

Maibock aus dem Ofen mit den ersten Steinpilzen, Beifuss & Wipfeln - Püree

Schweinszüngel mit Maifrüben, Petersilienwurzeln, Weidenröschen, Erdäpfellangos

Cuvée Bf / Zw / G Weingut Satz / Almitz

Geister Kakao mit Rhababer, Bitterschokolade & Kentucky Minze

Erdbeeren im Löwenzahnsud mit Hollerblüten und Safranbrösel

Capuccino - Mus mit eingelegter Zwetschke, Zitronenstrauch & weißer Pistazienschokolade

Beerenaustese Gut Tschida / Almitz