

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Deutschland

Rotwein:
2024 - Méditerranée, Domaine Roche-Audran
Merlot | Rhône, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 78€ p.P.

VORSPEISEN

Kohlrabi **VEGAN**
Kräuter, Chilli, Crème Fraîche

Burrata **VEGETARISCH**
Schalotte, Chilli, Lotus

Flusskrebs **FISCH**
Paprika, Mandarine, Koriander
Aquakultur / Dänemark

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Kapern, Schmand, Sauerteigbrot
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Blumenkohl **VEGAN**
Rote Zwiebel, Koriander, Zitronengras

Skrei **FISCH**
Edamame, Kidneybohne, Safran
Wildfang / Lofoten Norwegen

Rinderlende **FLEISCH**
Sellerie, Schalotte, Liebstöckel
Freilandhaltung / Irland

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Schokolade **VEGETARISCH**
Cookie, Dulce de Leche, Erdnuss



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, Frankreich

Weißwein:
2024 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Sauvignon Blanc | Loire, Frankreich

Rotwein:
2019 - Château Haut Madrac
Cabernet Franc, Malbec, Merlot | Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 99€ p.P.

VORSPEISEN

Kohlrabi **VEGAN**
Kräuter, Chilli, Crème Fraîche

Burrata **VEGETARISCH**
Schalotte, Chilli, Lotus

Flusskrebs **FISCH**
Paprika, Mandarine, Koriande
Aquakultur / Dänemark

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Kapern, Schmand, Sauerteigbrot
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

ZWISCHENGANG

Kichererbsensuppe **VEGAN**
Zwiebel, Kreuzkümmel, schwarze Limette

HAUPTGERICHTE

Blumenkohl **VEGAN**
Rote Zwiebel, Koriander, Zitronengras

Skrei **FISCH**
Edamame, Kidneybohne, Safran
Wildfang / Lofoten Norwegen

Rinderfilet 180g **FLEISCH**
Gemüse, Portwein Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Zitrone, Limette, Meringue

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
2. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
3. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
4. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
5. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Germany

Red wine:
2024 - Méditerranée, Domaine Roche-Audran
Merlot | Rhône, France

Water: Vöslauer still, sparkling
Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 78€ p.p.

STARTERS

Kohlrabi **VEGAN**
herbs, chili, crème fraîche

Burrata **VEGETARIAN**
shallot, chili, lotus

Crayfish **FISH**
bell pepper, tangerine, coriander
aqua culture / Denmark

Tatar of Beef Filet **MEAT**
caper, sour cream, sourdough bread
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Cauliflower **VEGAN**
red onion, coriander, lemongrass

Skrei **FISH**
edamame, kidney beans, saffron
wild-caught / Lofoten, Norway

Striploin **MEAT**
celery, shallot, lovage
free-range / Ireland

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Chocolate **VEGETRIAN**
cherry, hazelnut, popcorn



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, France

White wine:
2024 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Sauvignon Blanc | Loire, France

Red wine:
2019 - Château Haut Madrac
Cabernet Franc, Malbec, Merlot | Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling
Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 99€ p.p.

STARTERS

Kohlrabi **VEGAN**
herbs, chili, crème fraîche

Burrata **VEGETARIAN**
shallot, chili, lotus

Crayfish **FISH**
bell pepper, tangerine, coriander
aqua culture / Denmark

Tatar of Beef Filet **MEAT**
caper, sour cream, sourdough bread
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Cauliflower **VEGAN**
red onion, coriander, lemongrass

Skrei **FISH**
edamame, kidney beans, saffron
wild-caught / Lofoten, Norway

Filet of Beef 180g **MEAT**
vegetables, port wine jus
free-range / Bavaria, Germany

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
lemon, lime, meringue

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
2. Every guest can choose one dish out of each category
3. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
4. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
5. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required