

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hiertzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2014 Blaufränkisch Zagersdorf**  
Jagini  
€ 14,30

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

**Gruß aus der Küche**

**Garnelen im Kataifiteig**  
mit Gewürzmelone, Kräutercreme & Mohn

**Attersee Wildfang**  
mit Orangen-Kürbisfond & Kürbisravioli

**Erfrischendes Grapefruitsorbet**  
mit Prosecco

**3erlei vom Alpenrind**  
mit Teriyaki Auberginen & knusprigen  
Gemüsesamosas

**Pecorino „light“**  
mit Portwein-Feigencreme, Traubensorbet &  
Rucola

**Apfeltarte**  
mit Whisky-Karamelleis

**Süßer Abschluss**