



## **Menü Valentinstag**

**Dienstag, 14. Februar 2023**

**Beef Tatar vom Bio-Rind**  
mit Wachtelei & Toast

oder

**Schafkäse im Zucchini-mantel**  
mit Feigensenf

*2021 Grüner Veltliner Fass 4, Weingut Ott, Feuersbrunn*

\*\*\*\*\*

**Konfiertes Bachsaiblingsfilet**  
mit geschmortem Orangen-Chicorée

oder

**Tranche vom Seeteufel**  
auf Risotto Nero & Safranschaum

*2021 Sauvignon Blanc Ronco delle Mele, Venica & Venica, Friaul*

\*\*\*\*\*

**Kalbsmedaillons**  
mit Selleriepüree, gebratenen Gnocchi & Trüffeljus

oder

**Rosa gebratene Flugentenbrust**  
mit Wok-Gemüse & Glasnudeln

*2017 Pinot Noir Grillenhügel, Weingut Johanneshof – Fam. Reinisch, Tattendorf*

\*\*\*\*\*

**Himbeertarte**  
mit hausgemachtem Eis von der Zartbitter-Schokolade  
2017 Sauvignon blanc Beerenauslese / Weingut Polz

oder

**Variationen von österreichischen & internationalen Käsen**  
mit Biobutter & Nußbrot

*2011 Zierfandler – Rotgipfler Auslese, Freigut Thallern, Gumpoldskirchen*

**Menü inklusive Gedeck € 58,00 pro Person**  
**Menü mit Weinbegleitung € 78,00 pro Person**  
**(1 Glas Wein pro Gang)**