



WEIN *mit den Winzer Freunden
aus Gumpoldskirchen*

FRÜHLING

24. MÄRZ, 19 UHR

Carpaccio vom Rinderfilet auf lauwarmen
Kohltartare mit schwarzem Trüffel

Im Smoker gegartes Seesaiblingsfilet auf
Fenchel, Schafkäse mit Schupfnudeln und Liebstöckel

Hausgemachte Ravioli vom Feldhasen in
Frühlingsmorchelcreme und Gänseleberschaum

Rosa Kalbsrückenfilet unter der Bärlauchkruste auf
Wurzelspecksauce mit Paprika-Bohnensterz

Nachspeisenüberraschung von David



**ALL IN
pro Person**

€ 70