

StPeter

Fleisch (rote Jetons)

Variation vom schottischen Lachs ^(D O)

Avocadocreame · Mangochutney



Karotten-Ingwersuppe ^(L O)

Himbeerschaum



Filet vom Simmentaler Biorind ^(A G L O)

Süßkartoeffelpürree · karamellierter Chicorée ·
Sauce Périgourdine



Valrhona Schokoladenküchlein ^(A C G O)

Buttermilcheis · eingelegte Heidelbeeren



Unsere gemeinsame Zeit genießen wir von
19:30 bis 23:00 Uhr.

Freitag, 10. April 2026

(AG)
Gedeck

Bauernbrot · flaumige Salzkaramellbutter

Wasser

Vöslauer still / prickelnd

Weißwein

2023 Grüner Veltliner Rosenberg/Kirchthal DAC

Weingut Anton Bauer, Wagram

Rotwein

2022 Blaufränkisch Classic

Weingut Lang, Neckenmarkt

Vegetarisch

(LO)
Rote Rübe

Apfel · Sellerie · Kren

(LO)
Karotten-Ingwersuppe

Himbeerschaum

(L)
Im Ganzen gebratener Maitake Pilz

Süßkartoeffelpüree · Estragon Senf

(ACGO)
Valrhona Schokoladenküchlein

Buttermilcheis · eingelegte Heidelbeeren

Vegan (gelbe Jetons)

(LO)
Rote Rübe

Apfel · Sellerie · Kren

(LO)
Karotten-Ingwersuppe

Himbeerschaum

(L)
Im Ganzen gebratener Maitake Pilz

Süßkartoeffelpüree · Estragon Senf

(O)
Panna Cotta von der Tonkabohne

Quittenragout

WEIN UND WASSER GENIEßEN SIE BIS 23:00 UHR INKLUSIVE.
WEITERE GETRÄNKE INKL. KAFFEE WERDEN SEPARAT PRO TISCH
BERECHNET.