

ROMAN ARTNER – MENÜ

Gewürz-Brokkoli

Feta, Limette, Sesam & Mandeln (A,C,F,G,H,M,N)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark

8,80

Marinierter Kalbskopf & Artischocke

Kalbskopf, Österreich

Sardellencreme, Radieschen, Minze & Holunder (D,C,G,L)

0,125l 2024 Roter Veltliner Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal

10,90

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes (D,G,L,M,O,R)

0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes Catalenes IGP

11,00

Rosa gebratene Beiried, Australien

Eierschwammerl, Dicke Bohnen, Karfiol, Gemüsezwiebel & Vadouvan-
Gewürzmischung (G,L,O)

0,125l 2023 Les Moulins Saumur Rouge (CF) AOP Domaine Guiberteau, Loire

9,90

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

5cl 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

5,50

MENÜ 4 GANG

€ 84.00 p.P. ohne Weinbegleitung

inkl. 1 Glas Cremant, Gedeck, Wasser, Kaffee & Digestif

MENÜ 5 GANG

€ 90.00 p.P. ohne Weinbegleitung

inkl. 1 Glas Cremant, Gedeck, Wasser, Kaffee & Digestif

ROMAN ARTNER – MENÜ VEGETARISCH

Gewürz-Brokkoli

Feta, Limette, Sesam & Mandeln (A,C,F,G,H,M,N)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark

8,80

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

Rösti (A,C,G,M,O)

0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes Catalenes IGP

11,00

Frittierte Melanzani

ingelegtes Gemüse, Salz-Marille, Knoblauchblüten (A,C,G,M,L)

0,125l 2024 Roter Veltliner Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal

10,90

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

5cl 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

5,50

MENÜ 4 GÄNGE

€ 55,00 p.P ohne Weinbegleitung

inkl. 1 Glas Cremant, Gedeck, Wasser, Kaffee & Digestif