

# TAGESSPEZIALITÄTEN

## SUPPE

**TAGESSUPPE** 10.50

## HAUPTGANG

### WILDSCHWEINKOTELETTES (AT)

AN PREISELBEERJUS MIT SERVIETTENKNÖDEL UND RAHMWIRZ 44.-

### TAGLIATELLE AN EIERSCHWÄMMLI-RAHMSAUCE

MIT THYMIAN-PARMESANCHIPS 32.-

## DESSERT

### APFEL-KARAMELL-CHEESECAKE IM GLAS

MIT ANANAS-MARACUYA SALAT 16.-

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISS

#### BLANC DE TRILOGIA

9.-/61.-

CASA LOS FRAILES, DO VALENCIA, 2022, 12.5 % VOL.

AROMATISCHER BLEND AUS SAUVIGNON BLANC, MUSCAT UND VERDIL

### ROT

#### OXHOFT

10.50 / 71.-

WEINGUT BRIGIT BRAUNSTEIN, BURGENLAND 2018, 13.5% VOL.

KRAFTVOLLER BLEND AUS DEM OXHOFT (KLEINES EICHENFASS).