

***Kleine Happen zum Aperitif***

<b>Gebeizter Bio-Saibling</b> / Quinoa / Kokos	€5
<b>Radicchio</b> / Blauschimmelkäse / hausgemachtes Knäckebrot	€3
<b>Knuspriges Pani Puri</b> / Beef Tartar / gebeiztes Eigelb	€5
Alle drei Happen	€10

***Gedeck***

Meinklang's Demeter <b>Hausbrot</b>	€7
<b>Heumilch Butter</b> von den Kaslab'n Nockberge / <b>Piment d'Espelette</b> Butter / <b>Hartwurst'l</b>	

***Zum Starten***

<b>Bio Lachsforelle</b> vom Süssenbacher/ Nori / Soja Glace / Zitronenmarmelade	€26
<b>Blumenkohl Cous cous</b> / Schafsjoghurt / Orientalische Gewürze	€16
<b>Lauwarme Kalbszunge</b> / Senf / Pastinake / Birne	€23

***Zwischendurch***

<b>Zanderfilet</b> / Caesar Salad / Kartoffel	€26/34
<b>Onsen-Ei</b> / Nussbutter / Brennessel-Spinat / Leinsamen / schwarzer Trüffel	€20
<b>Duroc Schwein</b> / geschmorte Backe / Kartoffel-Knoblauch Stampf / Gremolata	€25/34

***Hauptgang***

<b>Seeteufel</b> / weiße Zwiebel / Kalbskopffjus / Artischocke	€26/34
<b>Fregola Sarda</b> / gegrillter Lauch / Mangold	€18/24
<b>Bavette von der Kalbin</b> / geräucherte Schwarzwurzel / Gewürzananas / BBQ Jus	€34

***Zum Abschluss***

<b>Des Mundschenk's "Armer Ritter"</b> / Rhabarber / Sauerampfer / Schmandcreme	€10
<b>Dunkle Schokoladentarte</b> / Marille / Waldmeister	€10
<b>Österreichische Käseauswahl</b>	€14

Menü in 4 Gängen inkl. Gedeck und Aperio Happen €84 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. Mwst. Über Allergene informiert dich gerne das Team