



Auftakt

Brotzeit

Saibling Radieschen | Zuckerschote | Buttermilch

*Grüner Sylvaner Ried End des Berges 2021
Hofbauer Schmidt, Weinviertel*

Rote Rübe Verjus | Heidelbeere | Alpenkaviar

*Le Pupille Rosamati IGT 2022
Syrah/Shiraz, Maremma, Toskana*

Renke Karfiol | Kerbel | Dotter

Pinot Blanc Einstern 2020
Markus Molitor, Mosel*

Oxalis Gurke | Rotkraut | Hafer

*Jörg Geiger Prisécco - Cuvée Nr.27 alkoholfrei
oder
Rotgipfler Ried Mandelhöh 2021
Alphart am Mühlbach, Thermenregion*

Lamm Pastinake | Birne | Leinsamen

*Monte Colombo, Barbera d'Asti DOCG 2015
Marchesi di Gresy, Piemont*

Apfel Fenchel | Kren | Karamell

*Riesling Alte Reben wurzelecht Spätlese 2021
Villa Huesgen, Mosel*

Beni Wild Karotte | Ziegenmilch | Haselnuss

*Sauternes SE/SB AOP Petit Guiraud BIO 2019
Château Guiraud, Bordeaux*

by Peter Reithmayr
Bergblick Hotel & Spa

**Pro Person € 148,00
mit Weinbegleitung zusätzlich € 95,00**