

## «Herbst Menü»

Ein Gericht pro Gang – Auswahl am Abend der Veranstaltung.  
Inklusive Gedeck: Bio Sauerteigbröt «La Marianne» · Noan Bio Olivenöl

Burrata «Pöhl am Naschmarkt»  
Feigencarpaccio · Granatapfel · Walnuß Crunch

Vitello & Kohlrabi Tonnato  
Kapern · Chilli · Estragon

\*\*\*

Schwammerl Trilogie  
Kräuterseitling · Austernpilz · Shimeji · Selleriepüree

Wildfang Reinanke «Mondsee»  
im Ganzen · Rahmwirsing · Muskât · Riesling Beurre-Blanc

Lammstelze  
Herbstgemüse · Polenita · Dattel-Pistazien Salsa

\*\*\*

Crème Brûlée «Pumpkin Spice»  
Kardamom Birne · Pistazien

Topfennockerl  
Zwetschenröster · Zinifbrösel

€ 66,-  
pro Person - inkl. USt.

