

## Unsere Sommelière empfiehlt...

2024 **Chardonnay** DOC  
**ALOIS LAGEDER/SÜDTIROL** 0,1l

2021 **Grüner Veltliner** Poysdorf DAC BIO trocken  
**TAUBENSCHUSS/ÖSTERREICH** 0,1l

2022 Morellino di Scansano DOCG  
**Sangiovese**  
**LE PUPILLE/TOSKANA** 0,1l

2024 JULIUSSPITAL  
**Rieslaner** Auslese  
**JULIUSSPITAL/FRANKEN** 5cl

Weinbegleitung | 4-Gang 26,00€  
Weinbegleitung | 3-Gang 20,00€

## Abendmenü

**Geräuchertes Saiblingsfilet,**  
Radieschen-Gurkensalat, Dillschmand  
*Smoked char fillet, radishes-cucumber salad, dill, sour cream*

\*\*\*

**Kabeljaufilet,**  
Linsencurry, Papadam  
*Cod fillet, lentil curry, Papadam*

\*\*\*

**Kalbsrücken mit Kräuterkruste,**  
gebratener weißer Spargel,  
Sauce Hollandaise, Kartoffelkrapfen  
*Veal loin with herb crust, roasted white asparagus,  
hollandaise sauce, potato fritters*

\*\*\*

**Gebackene Holunderblüte,**  
Erdbeer-Rhabarberkompott,  
weißes Schokoladeneis  
*Baked elderflower, strawberry-rhubarb compote,  
white chocolate ice cream*