**Aperitif & Fingerfood**

Yakitori Spiesse vom Huhn

Prosciutto Grissini Röllchen

Beef Tatar Brötchen

**Menü**

„Variation von Meeresfischen“:

Ceviche vom Wolfsbarsch

Rare Tuna und Wakame

Lauwarmer Pulpo mit Oliven und Tomaten

Rotgarnele und grüne Papaya

*(Fleischige Alternative auf Wunsch möglich!)*

\*\*\*

Hausgemachte Tortellini

mit Pilzen der Saison

\*\*\*

„Duett vom heimischen Milchkalb“:

Gebratenes Filet

und geschmortes Backerl

mit Sellerie

\*\*\*

Allerlei von der Valrhonaschokolade

mit frischen Beeren

**Weine**

Rosé Brut Reserve, Weingut Müller-Großmann, Palt/Kremstal

\*\*\*

Chablis Premier Cru Les Montmains, 2019, Dom. Laroche

\*\*\*

Die weiße Versuchung, Pinot Gris, 2018, WG Krug, Gumpoldskirchen/Thermenregion

St. Laurent Ried Herrschaftswald, 2019, WG Markus Iro, Gols/Neusiedlersee

\*\*\*

Pinot Noir Dürr, 2016, WG Kollwentz-Römerhof, Großhöflein/Neusiedlersee-Hügelland

Cuvé Komtur, 2015, WG Günter Triebaumer

\*\*\*

Moscato d´Asti DOCG, 2020, Alfredo Prunotto, Alba/Piemont

*( notwendige kurzfristige Änderungen vorbehalten!)*