

## REGIONALS GOURMET MENÜ

### Gedeck

3,90 €



### Kalbstatar

Karfiol | Pinienkerne | Schnittlauch



### Pastinakencremsuppe

Ziegentopfen | Walnuss | Apfel



### Geflämmte Forelle

Kürbis | Risotto | Radicchio



### Birnensorbet

Franzzante



### Beiried vom Holzkohlengrill

Topinambur | Egerlinge | Paunzen



### Weißer Zotter Schokolade

Espresso | Karotte | Kardamon

### ODER

### KÄSETELLER

individuell aus der Käsevitrine zusammengestellt

17,50 €

Vier-Gänge-Menü mit Amuse und Petit four 85,00 €  
Sechs-Gänge-Menü mit Amuse und Petit four 99,00 €

Liebe Gäste, wir erlauben uns darauf hinzuweisen, dass wir Sie laut Verordnung (BGBL II 175/2014) über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren.

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können. Trotz sorgfältiger Herstellung und Zubereitung der Gerichte sind Kreuzkombinationen nicht vermeidbar! Alle Angaben erfolgen trotz genauer Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders, Sie in unserem mit

mit **zwei Hauben und 13 Punkte von Gault Millau** ausgezeichneten Gourmetrestaurant Ad Vinum zu begrüßen.

Lassen Sie sich von  
Küchenchef Marcus Grüner  
und seinem Küchenteam verwöhnen!

Genießen Sie zu Ihren Gerichten die passende Weinbegleitung.  
Entdecken Sie so neue Geschmackskombinationen. Wir beraten Sie gerne! Verbringen Sie einen schönen kulinarischen und vinophilen Abend!  
Ihr Christoph Simonich

## WEINBEGLEITUNG

Gerne empfehlen wir Ihnen besondere Weiss- und Rotweine passend zum jeweiligen Gericht.

Vier Weine 39,00 €

Fünf Weine 49,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

### BLANC DE BLANC RESERVE PREMIER CRU

Fernand Lemaire | Frankreich | Hautvilliers

trocken 12,5% Vol.

0,75l. Euro 63,00 €

### 2018 GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Ried Singerriedel

Weingut Rixinger | Spitz | Wachau

trocken 13,5% Vol., 0,75l. 59,00 €

### 2009 LAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ

Weingut Ernst | Deutschkreutz | Mittelburgenland

trocken, 13,5% Vol.

0,75l. Euro 64,00 €

### 2012 EISWEIN

Weingut Schlager | Sooß | Thermenregion

Eiswein – süß, 11,7 % Vol.

0,375l. Euro 37,00 €