

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

Special Club 2013 Grand Cru Extra Brut

Vazart-Coquart | Frankreich | Chouilly
trocken 12,5% Vol., 0,75l. Euro 86,00 €

2018 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Singerriedel
Weingut Rixinger | Spitz | Wachau
trocken 13,5% Vol., 0,75l. 59,00 €

2016 Pinot Noir

Ried Dürr
Weingut Kollwenz | Großhöflein | Leitherberg DAC
trocken, 13% Vol., 0,75l. Euro 67,00 €

2004 Kentaur

Blaufränkisch + Cabernet Sauvignon + Merlot
Weingut Wallner | Deutsch Schützen | Eisenberg DAC
trocken 13,5% Vol., 0,75l. Euro 71,00 €

Franzzante

2013 St. Laurent Selektion

Ried Holzspur
Johanneshof Reinisch | Tattendorf | Thermenregion
trocken, 13,5% Vol., 0,75l. Euro 59,00 €

2013 Aphrodite

Weingut Killmeyer | Raggendorf | Weinviertel DAC
Trockenbeerenauslese – süß, 9% Vol. , 213g RZ, 0,375l. Euro 41,-

Sechs Weine 0,1l 69,00 € inkl. Mwst.

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

WEIHNACHTSMENÜ - 25.12.2022

Gedeck



Gruß aus der Küche



Saibling von der Ötztaler Ache

Schwarzer Rettich | Honig | Schüttelbrot



Maronisuppe

Ziegentopfen | Feigen | Walnüsse



Rehrücken vom Tiroler Rotwild

Kirsch | Rotkraut | Kürbis



Birnensorbet

Franzzante



Ente vom Seefelder Plateau

Sellerie | Kohlsprossen | Haselnuss



Gugelhupf

Mohn | Preiselbeeren | Dunkle Zotter Schokolade



Petit Four

120,00 € pro Person inkl. Mwst.

KÄSETELLER

individuell aus der Käsevitrine zusammengestellt
17,50 €