



Amuse-Bouche-Menü

im Gasthaus Ödenturm, 18.02.2012, 19:00

Skreifilet im Anis-Zimtblüten-Fumet

Muskateller Sekt 2008, Steininger, Kamptal

Fenchel-Ravioli mit Hummer

Grüner Veltliner Kreutles Smaragd 2009, Knoll, Wachau

Rote-Bete-Essenz mit Ziegenkäsenockerl

Chardonnay S 2010, Milch, Rheinhessen

Bärenkrebs mit Blumenkohl Nougat und Limonenschaum

Riesling Monzinger Halenberg GG 2009, Emrich-Schönleber, Nabe

Freilandhähnchen mit Datteln, Bananen und Raz el hanout

Sauvignon Blanc Methusalemreben 2008, Kollwentz, Neusiedlersee-Hügell.

Kaninchen mit Mango und Kohlrabi

Rotgipfler Rodauner Top Selektion 2007, Alphart, Thermenregion

Sorbet von Limone und Minze mit Yoghurt

Kalbshaxe mit Zitronenjus, Kapern und Schalotten, Polenta

*Spätburgunder *** 2007, Zehnthof Luckert, Franken*

Angus Ochsenbackerl mit Gnocchi und Rübenkraut

Chianti Classico Riserva Casasilia 2006, Poggio al Sole, Toskana

Crème brûlée von der Tonkabohne

Traminer Sekt 2009, Steininger, Kamptal

*Familie Hunger & Christoph Bläß
(Änderungen vorbehalten)*