

Festival-Gourmetmenü **«Grand View»**

Vorspeisen

Rindertatar

Rind / Schnittlauch / Trüffel / Parmesan / getrocknetes Eigelb / Liebstöckel-Aioli
2022 Weissburgunder Muschelkalk, Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, Burgenland
oder

Tarte von geräuchertem Aal

Aal / Gurke / Wakame / Frischkäse / Tapioka-Ponzu
2023 Sauvignon Blanc Spiegel, Weingut Polz, Grassnitzberg, Steiermark

Suppe

Kaspressknödelsuppe

oder

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Orange

Hauptgericht

Entenfilet im Sous-Vide-Verfahren

Ente / Topinamburpüree / Kürbis / Schwarzwurzel / Kohlrabi / Brombeersauce
2022 Cabernet Sauvignon Selection, Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz, Burgenland
oder

Heilbuttfilet

Heilbutt / Vichyssoise / Kartoffeln / Eierschwämmchen / grüne Erbsen / Paprikaöl
2023 Chardonnay, Weingut Sax, Langenlois, Niederösterreich
oder

Sellerie-Confit

Sellerie / Miso-Mayonnaise / Liebstöckel-Mayonnaise / Amaranth / Fenchelsauce / Pilzpüree / Topinambur-Chips
2023 Fancy Rosé (ZW, BF), Weingut Auer, Höflein, Niederösterreich

Dessert

Espresso-Macchiato-Bohne

Vanillecreme / Kaffee-Ganache / knuspriges Biskuit / Beeren
2023 Illmitzer Spätlese, Weingut Tschida-Angerhof, Illmitz, Burgenland
oder

Pfirsich-Maracuja-Käsekuchen

Pfirsich / Passionsfrucht / Basilikum - Granita / Zimt Tuile
2023 Illmitzer Spätlese, Weingut Tschida-Angerhof, Illmitz, Burgenland

Menüpreis: € 45

Weinbegleitung: € 18