



FRANZBERLIN

MENÜ

GEGRILLTE WASSERMELONE

KIMCHI BLAUBEERE

2021 Grüner Sylvaner

Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn am Wagram

GETAUCHTE NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

GEEISTE PAPRIKA ESSENZ

APFEL MINZÖL JOGHURT

2012 Sauvignon Blanc Ried Steinriegel

Weingut Michi Lorenz, Kitzack / Steiermark

PORTUGIESISCHE ROTBARBE UND SEPIA

MANDEL ARTISCHOCKE BOUILLABAISSE SUD

2014 Saint Jean du Barroux

La Montagne

Philippe Gimel, Barroux

ZWEIERLEI VOM SCHWARZFEDERHUHN „COQ AU VIN“

AUBERGINE HUMUS

ZWIEBEL-ORANGEN-SUMAC SALAT

2016 Bernhardt Gemischter Satz

Weingut Ingrid Groiss

Breitenwaida, Weinviertel

PLUMA VOM IBERICO SCHWEIN

ZUCCHINI PFIFFERLINGE SPECKKARTOFFELN

PETERSILIEN-AMALFIZITRONEN PESTO

MADEIRA JUS

2014 Chardonnay Roh

Weingut H.P. Göbel, 21.

REBLOCHON

SCHNITTLAUCH-PETERSILIEN PISTOU RADICCHIO

STACHELBEERE PINIEN KERNE

2018 SE

Weingut Kurt Angerer

Lengenfeld, Kamptal

ERDBEERE

CHEESECAKE LIMETTE

2017 Heilbronner Stiftsberg

Riesling Spätlese GG

Weingut Drautz Able, Württemberg

7 Gang Menü € 189

6 Gang Menü € 179

5 Gang Menü € 165

4 Gang Menü € 149

7 Weine € 92

6 Weine € 82

5 Weine € 72

4 Weine € 62