



GENUSSMENÜ

„Alte Rezepte der Draustadt neu interpretiert“

Apero Happen | Sauerteigbrot | aufgeschlagener Salzspeck
Grüner Veltliner Winzer Sekt Brut, Wg. Müller Göttweiger Berg, Kremstal DAC,

Nach der Jagd und erholsamen Waldspaziergängen
Maibock | eingelegte Pilze | Brombeere | Sauerklee | Roggen

Der Geschmack vom Ritschert

Liebstockelschaumsuppe | Erdäpfel-Selchfleischravioli | Gerstln | Bauernbrotdcrostini
Pfiff 0,2 Villacher Hausbier „Bernstein“

Erinnerung an den Sterz

Mais | Vogelmiere | knusprige Karfiol-Kaffee-Brösel | geräucherter Almkäse
2019er Gemischter Satz, Wg. Burg Taggenbrunn, Fam. Riedel, St. Veit, Kärnten- Bergland

Moderner Kalbsbraten

Zweierlei vom Kärntner Kalb | Kapuzinerkresse | Senfblüten | Salzzitrone | Butterzopf
2017er Pinot Noir, Wg. C. Höppler, Breitenbrunn, Neusiedlersee DAC, Bgld

Aromen aus Omas Küche

Apfel | Zimt | Bröseltopfen | Grieß | Grantn
Apfel Edelbrand vom Fass, „Pfau“ V. Latschen, Klgt



*Änderungen vorbehalten