

# Gourmet Austria Stube

## Apero Gedeck

*2017 Sauvignon Blanc Terra Rossa | Weingut Weedenborn | Deutschland*

## Saibling | Edamame | Rettich | Miso\*

*2018 Yoshidagura Junmai | Tedorigawa y Yoshidagura | Japan  
oder*

*2013 Gewürztraminer Cuvée de Seigneurs de Ribeaupierre |  
Maison Trimbach | Frankreich*

## Dotter | Trüffel\*

*2020 Chardonnay | Hamilton Russell | Südafrika*

## Stör | Spinat | Beurre blanc | Erdnüsse

*2015 Grüner Veltliner Ried Stein | Bernhard Ott | Österreich*

## Lamm | Kürbis | Grünkohl

*2012 St. Joseph | Domaine Jean-Louis Chave | Frankreich*

## Hirsch | rote Rüben | Petersilienwurzel | Apfel\*

*1995 Cabernet Sauvignon Reserve | Robert Mondavi | USA*

## Milch | Nashi Birne | Karamell\*

*Amigne de Vétroz Réserve Mitis | Jean-René Germanier | Schweiz*

## Süßer Abschluss

4 Gänge € 99,- | 5 Gänge € 109,- | 6 Gänge € 129,-  
Weinbegleitung € 79,- | Alkoholfreie Begleitung € 59,-

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte sind Teil des 4-Gänge-Menüs.