



SOMMER MENÜ

im PALAIS FREILUFT (Garten des Palais Auersperg)

09. Juli 2022

Weinbegleitung der Vinothek
VINODEA - Weine von Winzerinnen

Gruß aus der Küche

X.O. Beef

Bunte Tomate, Rettich, Senfblatt

VLG. RITTER Sauvignon Blanc „Ried Josefsberg“ 2020
Kärnten, Bergland

Cassislaub, grüne Paprika, Stachelbeeren, Johannisbeeren

Seezunge

Wassermelone, Gurke, Anis-Ysop

WURM Gemischter Satz (GM, GB, SB) 2021
Oberösterreich, Bergland

Gelbe- und Zitrusfrüchte, typisches Nussaroma, dezente Speckigkeit und
einer gut integrierte animierenden Säure, schöner Trinkfluß

Donauland Lamm

Zucchiniblüte, geräucherter Ricotta, Poverade

PFERSCHY-SEPER Rotgipfler 2020

Mödling, Thermenregion

dicht und elegant, gut ausbalanciert, vielschichtige Struktur
geduldig in kleinen Eichenfässern gereift

Wachauer Marille

Bauerntopfen, Tahiti-Vanille, Muscovado Zucker

ERBER Pet-Nat by Sophie (GM, RR) 2021

Oberwölbling, Traisental

außergewöhnliche Leichtigkeit, konzentrierte Frucht von Holunderblüte,
Birne & Nektarine, animierende Säure, trinkanimierend

Süßer Abschluss

€ 98

4 Gang Menü

inkl. VINODEA Weinbegleitung und Wasser