



# Rainers Degustationsmenü



## Degustationsmenü 1

Amuse-Bouche  
Amuse-bouche

Geräucherter Karpfen | Erdäpfelcreme | Kren-Schaum  
Smoked carp | smashed potatoes | horseradish cream

*Gemischter Satz DAC 2021 Weingut Christ | Wien*

Basilikumschaumsuppe | Räuchermakrele  
Frothed basil soup | smoked mackerel

*Chardonnay 2020 Weingut Hindler | Schrattenthal*

Kalbsfilet „Wellington“ | Pilzfarcie | Kohl | Karotte |  
Radieschen

Veal fillet „Wellington“ | mushroomfarce | cabbage | carrot |  
radish

*St. Laurent 2017 Weingut Gesellmann | Deutschkreutz*

Callebaut Schokolade | Erdnuss-Karamell | Kirsche | Minze  
Callebaut chocolate | peanut-caramel | cherry | mint

*Beerenauslese 2015 Weingut Feiler-Artinger | Rust*

4-Gang Menü  
4 course menu

EUR 65,- inkl. MwSt. & Service | incl. VAT & service

mit korrespondierender Weinbegleitung je 0,1L  
with corresponding wines per 0,1L  
EUR 45,- inkl. MwSt. & Service | incl. VAT & service

## Degustationsmenü 2

Amuse-Bouche  
Amuse-bouche

Beef Tatar | Kaffee-Öl | Rote Beete | Himbeeren  
Beef Tatar | coffee oil | beetroot | raspberries

*Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2021  
Weingut Domäne Wachau | Dürnstein*

Schaumsuppe vom gelben Paprika | Kokosmilch | Falafel  
Velvet yellow paprika soup | coconut milk | falafel

*Sauvignon Blanc 2021 Weingut Skoff | Gamlitz*

Lachsforelle | Spinatnudeln | Kohlrabi | Krustentierschaum  
Salmon trout | spinach pasta | kohlrabi | shellfish foam

*Muschelkalk 2015 Weingut Kloster am Spitz | Purbach*

Brotpudding | Mascarpone | Birne  
Pudding | mascarpone | pear

*Beerenauslese 2015 Weingut Feiler-Artinger | Rust*

4-Gang Menü  
4 course menu

EUR 58,- inkl. MwSt. & Service | incl. VAT & service

mit korrespondierender Weinbegleitung je 0,1L  
with corresponding wines per 0,1L  
EUR 42,- inkl. MwSt. & Service | incl. VAT & service