

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar,* **Goldener Herbst & Wild**

Aventinus-Nougatsorbet, angebratenes Geflügellebermousse

Apfel-Röstbrot-Avocado-Tatar 11,00 €

zusätzlich ein **Glas Welschriesling** Eiswein, fruchtig, süß 5 cl 6,00 €



Wallerfilet mit Kürbiskernkruste

Wurzelgemüse, Petersilienöl, Schwarzwurzelsuppe 11,00€ MP



Wildentenbrust-Confit

Portweinjus, Kürbis-Süßkartoffelpastete 11,00 € HG



Rehmedaillons mit Chili-Kräuterhonig glasiert, Cashew Kerne
gebratene Birne mit Cranberries,
getrüffeltes Wirsinggemüse, Kartoffel-Quarksoufflé 22,00 MP/26,00 € HG



Zwetschgeneis und

Kürbis-Schokotörtchen mit weißem Hopfenlikör-Pralinenmark

Schmorpflaumen mit Pistazienmarzipan 9,50 €



kleine Käseauswahl

gebackene Glühwein-Dattel, Kräuterhonig 9,50 € zusätzlich

Menü komplett ohne Käse: 61,00 €; **als Dreigangmenü** VS, HG, D oder Käse 41,00 €

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar,* **vegetarisches Menü**

Gemüsesushi, Soja-Ingwerdip, Washabimayonnaise 9.50 €



Apfel-Kürbis-Kurkumasüppchen mit Vegi-Burger 9.50 €



Kartoffel-Quarksoufflé, getrüffeltes **Wirsinggemüse**, Chili-Cashew Kerne € 14,00



Blauschimmelkäsepralinen, **Apfel-Feigenbrot** mit **Birne „Helene“ Eistörtchen** 9.50 €

Menü komplett 40,00 € Menü Menü

Unsere Weinbegleitung

je 0,1l Glas € 20,50

Robert Weil Riesling -Sekt maskulin, aromatisch, trocken 0,1l 6,50 €



2017er Gemischter Satz

Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weingut Zahel, Wien, Landwein,
gewachsen in einem Weingarten, gemeinsam geerntet und winifiziert, frische Fruchtnoten, süffig, trocken, 1L 3,00 €/ 0,2L 5,80 €/ **Fl. 17,00 €**



2017er NIBIRU Rosé Zweigelt, Handwerkswein von Julia Natter & Josef Schenter

feiner, leicht mussierender Rosé, nach Kirsche und Johannisbeere 0,1L 4,50 €/ 0,2L 8,50 €/ **Fl. 24,00 €**



2011er Syrah, Premium, Weingut Schwarz, Schrattenberg, Qualitätswein

pfeffrig, würzig, kompakt, nach Brombeere und Kräutern, zertifiziert biologisch

0,1L 7,50 €/ 0,2L 14,80 €/ **Fl. 44,00 €**