

• die moderne Wirtshausküche •

St. Wolfgang
~seit 2015~

Paul's.Winter.Menü

„Tradition trifft Moderne“

obligat:

tisch.gedeck

Gesalzene Butter
Aufstrich der Saison
Bio-Brote

wein.empfehlung

Grüner Veltliner
„Peter & Paul Biowein“
Weingut Hoch
Hollenburg, Kremstal
€ 35,00

Zweigelt DAC
Weingut Alexander
Egermann
Neusiedlersee, Burgenland
€ 35,00

~~~Vorspeise~~~

Aberseer Schafskäse  
Mandel | Zimt | Zwetschke

~~~Suppe~~~

Consommé vom Bio-Tafelspitz
Frittaten

oder

Kürbissuppe
Cremesuppe | Hokkaido | Kernöl

~~~Hauptspeise~~~

Entrecôte vom Bio-Stier  
Rosmarinerdäpfel | Pastinake | Schalotten

oder

Wolfgangseer Lachs'!  
pochiert | cremiger Wirsing | Kren | Wurzelwerk

~~~Nachspeise~~~

Paul's Schokoladentarte
Zartbitterschokolade | Sorbet



Menüpreis pro Person

3-Gang € 45,00

4-Gang € 55,00

Gedeck € 4,50