

• 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 2021
„Peter & Paul Biowein“
Weingut Hoch
Hollenburg, Kremstal
€ 32,00

Wurthberg 2018
„Cabernet & Merlot“
Weingut Piribauer
Neudörfel, Burgenland
€ 38,00

~~~Vorspeise~~~

Aberseer Schafskäse
Mandel | Zimt | Sauerkirsche

~~~Suppe~~~

Consommé vom Bio-Tafelspitz
Frittaten

oder

Walnuss-Maroni-Cremesuppe
karamellisierte Edelkastanie

~~~Hauptspeise~~~

Entrecôte vom Bio-Stier
Chiogga Rübe | Kohlsprosse | Pastinake

oder

Wolfgangseer Lachs
pochiert | schwarzes Risotto | Karfiol | Lauch

oder

vegetarisch & g`sund

Gnocchi
hausgemacht | Süßkartoffel | Topinambur
Trüffelkartoffel

~~~Nachspeise~~~

Paul`s Schokoladentarte
Zartbitterschokolade | Birne | Sorbet