



## ***Restaurant***

### ***Landersdorfer & Innerhofer***

#### ***Weine***

##### ***Ferrari Brut Perle***

*Aus der Magnumflasche*

##### ***2015 Chardonnay Hasel***

*Weingut Topf, Kamptal*

*Aus der Magnumflasche*

##### ***2011 Schützner Stein (Blaufränkisch & Merlot)***

*Weingut Prieler, Burgenland*

##### ***2010 Recioto della Valpolicella***

*Domimi Veneti*

## ***Menü***

*Terrine von Perlhuhn und Gänseleber mit Apfel und  
Perigordtrüffelvinaigrette*

***\*\*\****

*Cremige Polenta mit Fonduta und weißem Trüffel*

***\*\*\****

*Basilikumsorbet mit Sauerrahm und Olivenöl*

***\*\*\****

*Reh im Brotmantel gebacken mit Selleriepüree  
Rosenkohlblätter und Preiselbeeren*

***\*\*\****

*Schokoladenschnitte mit hausgemachtem Eis*

*188 € pro Person*