

Fasslboden

ESSEN · LEBEN · LIEBEN

Getränkebegleitung

(Mineralwasser, Wasser, Soda inkludiert)

Steinfeder GV Gneiss - Löss 2024

Weingut Domäne Wachau / Wachau

Die Wachau zählt zu den führenden Weinbauregionen der Welt. Besonderes Klima und Urzeitboden prägen diesen Wein, trocken, saftig und fruchtig mit würzigen Aromen

Gelber Muskateller 2023

Weingut Riednerberger / Traisental

Weingut Siedler / Kuffern
nachhaltiger Muskatduft, feinrassige Fruchtsäure

GV Nigl „Gärtling“ 2023

Weingut Martin Nigl Senftenberg / Kremstal

Helles gelb, zarte Würze, verspielte Apfelnase

Grüner Veltliner „Smaragd“ 2022

Winzerhof Alzinger

helles grüngebl, nach gelbem Apfel und zart an Marille - mineralisch und salzig

Gager Quattro - 2021

Weingut Gager / Burgenland

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot gemeinsam vermaht – Das Bouquet duftet intensiv nach Brombeere und Cassis, das von zarten Kirsch- und Rauchnoten begleitet wird.

Hauslikör

Kaffee / Espresso

€ 35 / Pers.

In dieser kurzlebigen, gestressten Zeit verlieren wir uns und sehen nicht mehr das Wesentliche auf das es ankommt in unser aller Leben.

Ich wünsche euch dass ihr dies wieder erkennt und schätzt im neuen Jahr 2026

(Alexander Fasching)

Und weiters Glück und Gesundheit!

Fam. Fasching und Team

Aperitif Mionetto DOC Brut aus der Magnum Flasche

Amuse Geule

Pochiertes Ei auf Roastbeef-Rindfleischsalat vom Flank Steak Käferbohnen / Kernöl

Consome Double klassische österreichische Einlagen Grießnockerl / Frittaten / gebackene Leberknödel / Suppengemüse

Kürbisrisotto Kürbiskerne / gebackener Kürbis Creme / eingelegter Kürbis Ruccola / Grana Padano / Kräuteröl

Sorbet - Yellow Snow

Rosa Barbarei Entenbrust Duchesse Kartoffeln / Rosmarin Jus Möhren / Grammeln / Sauerkirschenreduktion

Desservariation 2026 von meiner Chefin!

Petit Foures

€ 80 / Pers.

