

Fasslhoden

ESSEN · LEBEN · LIEBEN

Getränkebegleitung

(Mineralwasser, Wasser, Soda inkludiert)

Steinfeder GV Gneiss - Löss 2024

Weingut Domäne Wachau / Wachau

Die Wachau zählt zu den führenden Weinbau-Regionen der Welt. Besonderes Klima und Löss-Steinschotterboden prägen diesen Wein, trocken, frisch und fruchtig mit würdigen Aromen

Gelber Muskateller 2023

Weingut Rosner / 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 grüngelb, nach gelbem Apfel und zart an Marille - mineralisch und salzig

Gager Quattro - 2021

Weingut Gager / Burgenland

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

Hauslikör

Kaffee / Espresso

€ 35 / Pers.

Aperitif Mionetto DOC Brut aus der Magnum Flasche

Amuse Geule

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

Consomme 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.



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