

# GOURMET CHEFSMENÜ

## FINE DINING RESTAURANT JAGASTUB'N

### TATAR VON DER LACHSFORELLE

Kaviar | Kräutersalat | Yuzu

Weinbegleitung: 2024 Grüner Veltliner Federspiel Peunt | Johann Donabaum, Wachau, AT

### WALDPILZ-CONSOMMÉ

Eierschwammerl-Ravioli

### WACHTEL

Risotto | Erbsenkresse

Weinbegleitung: 2024 Chardonnay Reserve | Alexander Eggermann, Neusiedlersee, AT

### STÖR

Knusprige Kartoffel | Pommery-Senf-Kapern-Schaum

Weinbegleitung: 2023 Riesling Ried Loiserberg 1ÖTW Kamptal DAC | Weszeli, Kamptal, AT

### HIMBEER-ROTER PFEFFER SORBET

Champagner

### REHRÜCKEN

Blaukrautpüree | Schwarzbrotauflauf | Preiselbeer-Espuma

Weinbegleitung: 2017 Cuvée Moarhof (CS, ME, CF) | Koarl Thaller, Vulkanland, AT

### SCHWARZER TRÜFFEL

Eine süße Interpretation des schwarzen Trüffels

Weinbegleitung: Grenache Banyuls AOP | Banyuls Traditionnel, Roussillon, FR

---

## RESERVIERUNGEN

Für Reservierungswünsche bitten wir um Anmeldung bis spätestens 21:00 Uhr am Vortag an der Rezeption.

Hotelgäste genießen einen exklusiven Sonderpreis:

- 5-Gänge-Chefsmenü € 40,00 p. P. statt ~~€ 99,00 p.P.~~  
kalte Vorspeise | Suppe | warme Vorspeise | Feld oder Flügel | süßes Finale
- 7-Gänge-Chefsmenü € 75,00 p. P. statt ~~€ 134,00 p.P.~~  
kalte Vorspeise | Suppe | warme Vorspeise | Wassergenuss | Sorbet | Feld oder Flügel | süßes Finale

# GOURMET CHEF'S MENU

## FINE DINING RESTAURANT JAGASTUB'N

### SALMON TROUT TARTARE

Caviar | herb salad | yuzu

*Wine pairing: 2024 Grüner Veltliner Federspiel Peunt | Johann Donabaum, Wachau, AT*

### FOREST MUSHROOM CONSOMMÉ

Chanterelle ravioli

### QUAIL

Risotto | pea cress

*Wine pairing: 2024 Chardonnay Reserve | Alexander Eggermann, Neusiedlersee, AT*

### STURGEON

Crispy potato | Pommery mustard caper foam

*Wine pairing: 2023 Riesling Ried Loiserberg 1 ÖTW Kamptal DAC | Weszeli, Kamptal, AT*

### RASPBERRY & RED PEPPER SORBET

Champagne

### SADDLE OF VENISON

Red cabbage purée | black bread soufflé | cranberry espuma

*Wine pairing: 2017 Cuvée Moarhof (CS, ME, CF) | Koarl Thaller, Vulkanland, AT*

### BLACK TRUFFLE

A sweet interpretation of black truffle

*Wine pairing: Grenache Banyuls AOP | Banyuls Traditionnel, Roussillon, FR*

---

## RESERVATIONS

We kindly ask you to make your reservation at the reception desk no later than 9:00 p.m. on the preceding day.

Hotel guests enjoy an exclusive special rate:

- 5-course chef's menu € 40.00 p.p. \* instead of ~~€ 99.00~~  
cold creation | soup | warm creation | from field or feather | sweet finale
- 7-course chef's menu € 75.00 p.p. \* instead of ~~€ 134.00~~  
cold creation | soup | warm creation | sea or lake | sorbet | from field or feather | sweet finale