

OPUS



2022 Roter Veltliner Altweingarten
Fam. Schuster, Großriedenthal

2021 Weissburgunder Prellenkirchen
WG Markowitsch, Göttlesbrunn

2021 Grauburgunder Jägerberg
Erwin Sabathi, Leutschach

2020 Chardonnay Reserve Lores
Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2018 Cabernet Franc Steinberg
Stefan Zehetbauer, Schützen am Gebirge

2021 Brut Rosé
WG Jamek, Joching

Menü € 143
Weinbegleitung € 52

Wien,
14. Februar 2024

OPUS

Menü **zum Valentinstag**

JAKOBSMUSCHEL, Spitzkraut, Bergamotte
SCALLOP, pointed cabbage, bergamot

PERIGORD –TRÜFFEL, Dörrbirne, Brioche
PERIGORD TRUFFLE, brioche, dried pear

LANGOSTINO, Chicoree, Sanddorn, Petersilie
LANGOSTINO, chicoree, sea-buckthorn, parsley

ATLANTIK SEETEUFEL, Meyer-Zitrone, Maroni
MONKFISH, Meyer-lemon, chestnut

- oder/for -

ÖSTERREICHISCHES DRY-AGED BEEF
Kipfler, Grill-Kaviar
AUSTRIAN DRY-AGED BEEF, Kipfler-potato, Austrian caviar

WEIßE SCHOKOLADE „OPALYS“ 33%, Champagner, Rose
WHITE CHOCOLATE „OPALYS“, Champagne, rose