

# DAS LILIENBERG

---

## APERÓ

Kärntner Kasnudel  
Arroz Bomba | Safran | Kimchi  
Burrata | Tomate | Weißer Balsamico

## AMUSE-BOUCHE

Caesar Salad  
Romana Salat | Gebackener Tofu | Parmesan

## ZIEGENKÄSE

Polenta | Kaffee | Blutorange  
2021 „Liebling“ Sauvignon Blanc Domäne Lilienberg Bio

## BÄRLAUCH

Bioei | Topinambur | Perigord Trüffel  
2019 Weißer Burgunder „Rosengartl“ Domäne Lilienberg

## LASAGNE

Aubergine | Schwarzer Knoblauch | Pecorino  
2021 Chardonnay „Rosengartl“ Domäne Lilienberg Bio

## HIMBEERE

Paprika | Kernöl | Kürbiskrokant

## SELLERIE

Süßkartoffel | Erdnuss | Veganer Schalottenjus  
2021 Grauer Burgunder „Erlenrauschen“ Domäne Lilienberg Bio

## PILZE

Kürbis Beurre Blanc | Thai-Spargel | Brunnenkresse  
2017 Sauvignon Blanc Südsteiermark Domäne Lilienberg

## DULCE DE LECHE

Honig | Buchweizen | Ingwer  
2021 Sauvignon Blanc „Liebling“ Domäne Lilienberg Bio

Oder

Käse vom Brett

## PETIT FOUR „FRÜHLINGSERWACHEN“

Weißer Nougat | Pistazie  
Lili's Schokolade  
Schaumkuss (Busserl) | Minze | Kokos  
Zitrone | Granatapfel | Fleur de Sel

6 Gänge € 195,-  
Gedeck € 15,-  
Weinbegleitung € 90,-

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Intoleranzen.