

# Das JungWIRT-Menü

## „Carnuntum Wild trifft Herbsttrüffel vom Leithagebirge“

Wirtshaus fine dining by Jonny Jungwirth

Gerolltes Carpaccio vom Göttlesbrunner Reh

Ricotta, Burgunder-Trüffel, Lardo

\*\*\*\*\*

Klare Wildessenz

Wildschweinleberknödel, Madeira

\*\*\*\*\*

Reh-Nudelschnecke

Steinpilz, Trüffelbutter, Salbei

\*\*\*\*\*

Geröstete Herbstpilze

Trüffel-Polenta, Asmonte, Liebstöckl

\*\*\*\*\*

Rückensteak vom Au-Hirsch

Hokkaido-Kürbis, Samtfüßling, schwarze Nüsse, Trüffeljus

\*\*\*\*\*

Knusprige Schokolade-Trüffel

oder

Trüffel-Käse mit Feigensenf

Menü 5 Gang 78.- Weinbegleitung „Best of Carnuntum & Friends“ 30.-

Menü 6 Gang 88.- Weinbegleitung „Best of Carnuntum & Friends“ 35.-

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Zeit beim JungWIRT