

## **WIR FREUEN UNS, SIE IN DER BRUDERHERZSTUBE ZU BEGRÜSSEN.**

---

*Kommen Sie mit auf einen Rundgang  
durch unsere Genusswelt.  
Vielfalt genießen – Überraschendes entdecken.*

---

*Kombinieren Sie Aha-Momente  
in 4 oder 6 Gängen. Ganz nach Ihrem Gusto.  
Christian Marent und sein Team  
spielen mit Konsistenzen und Kombinationen  
und verstehen es, den kulinarischen  
Spannungsbogen durch alle Gänge zu halten.*

---

*Wein vollendet. Erlebnis im Glas:  
Die besten Weine passend zur Menüfolge  
für Sie gewählt. Geschmack in Vollendung.*

---

*Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie  
auf Nachfrage bei unseren geschulten MitarbeiterInnen!*

*Gedeckpreis pro Person EUR 3,20*

# BRUDERHERZ MENÜ

---

 *Gelbflossenmakrele | Mandarine | Dashi | Koriander*

---

*Gnocchi | Rote Beete | Pecorino*

---

*Jakobsmuschel | Blumenkohl | Passionsfrucht |  
geräuchertes Kalbsherz*


---

 *Knollensellerie | Trüffel*

---

 *Reh | Rosmarin | Karamell | Rotkraut | Trompetenpilz*

---

 *Weißer Schokolade | Estragon*

---

**6 GANG MENÜ EUR 129**

 **4 GANG MENÜ EUR 99**

*Unser Menü können Sie in 6 oder 4 Gängen genießen.*

# VEGETARISCHES MENÜ

---

*Gemüsetatar | Ziegenkäse | Basilikum*

---

*Blumenkohl | Schalotten | Schnittlauch*

---

*Wilder Brokkoli vom Holzkohlegrill | Rettich |  
geschmorter Knoblauch*

---

*Weißer Schokolade | Estragon*

---

**4 GANG MENÜ EUR 89**

# WEINEMPFEHLUNG

---

2018 HONIVOGL SMARAGD  
WEINGUT HIRTZBERGER, AT

*Der Honivogl ist jener Weingarten am Fuße des Singerriedels in dem jedes Jahr unsere besten Grüner Veltliner Trauben wachsen. Der Boden ist sehr mineralisch und bietet mit der Südlage die idealen Voraussetzungen für diesen großen Wein.*

*Der Wein präsentiert sich fein exotisch, Aromen von Honigmelone, Orangenesten und eine dezente Rauchigkeit. Am Gaumen gut strukturiert, mineralisch und mit feinem Honigtouch unterlegt. Der Grüne Veltliner Smaragd aus der Wachau mit langem Lagerpotential!*

---

**0,75 L EUR 135**

---

2016 ALMIREZ  
TESO LA MONJA, ES

*Ein Teil uralte Reben mit einem 50%igen Anteil der jüngeren Reben des Weinguts ergeben einen fast schwarzen Wein. Dunkle Beeren, Pflaume, Dattel, Vanille und Gewürznoten, Karamell und Lakritze in der Nase. Sehr feines Säurespiel, ungeheuer frische Blaubeeraromen – Pflaumen, die sich wieder zu frischen roten Beeren wandeln. Tolle Eleganz für einen Wein aus dieser Klimazone, changiert zwischen der Frische eines Rioja und der üppigen Frucht eines feurigen Toro.*

---

**0,75 L EUR 56**

# WEINEMPFEHLUNG

---

2017 CHARDONNAY TOASTED&UNFILTERED  
WEINGUT HIEDLER, AT

*In den kalkreichen Lösslagen des Kamptals gedeihen erstklassige Burgunder. Im Kessel der Lage Kittmannsberg, sowie auf den Terrassen im Thal stehen unsere Reben, in denen die Chardonnay Trauben bis zum Erreichen ihrer optimalen Geschmackskonzentration heranreifen. Nach der Gärung im großen Fass reift er zwei Jahre im kleinen, getoasteten Eichenholz, ehe er unfiltriert in die Flasche kommt, um so seine optimale Qualität entwickeln zu können.*

---

**0,75 L EUR 73**

---

2016 CÔTE-RÔTIE LA BLONDE DU SEIGNEUR  
DOMAINE GEORGES VERNAY, FR

*Der rote Côte-Rôtie ist ein kraftvoller, vielschichtiger und sehr nachhaltiger Wein, der sein reiches Bouquet von roten Früchten, Gewürzen und Veilchen erst nach einigen Jahren der Kellerreife entfaltet. Aufgrund des hohen Gehalts an Tanninen des Syrah ist er in der Jugend stark adstringierend und daher unzugänglich. Deshalb ist in der Regel eine langjährige Flaschenreife notwendig.*

---

**0,75 L EUR 98**