



NESSLERHOF

SIGNATURE MENÜ

Raffinesse Dinner

wo Kulinarik auf die Kreativität unserer Gäste flüsterer trifft.

Unser Küchenteam möchte Ihnen mit unserem Signature Menü einen exklusiven Genussmoment bereiten.

Regionale Produkte werden mit viel Können, Liebe zum Detail und kreativer Raffinesse zubereitet – Produkte, die aus dem Tal und der umliegenden Region bezogen werden und ihre heimische Herkunft auf dem Teller mit Stolz repräsentieren.

MENÜ

5-Gang € 120

5-Gang Vegetarisch € 105

AUFPREIS MENÜ HOTELGÄSTE

5-Gang € 55

5-Gang Vegetarisch € 45

Dieses Menü können Sie bei Reservierung bis am Vortag.

SIGNATURE MENÜ

Topinambur

Nori | Kaviar

Classic Cuvee | Nyetimber | West Chiltington | Sussex

MILLE BOLLE Sparkling *

Balfego Thunfisch

Schwarzwurzel | Zirbe | Dashi

2022 Weißburgunder Smaragd Wösendorfer | Weingut Jamek | Joching Wachau

GOLDEN SUMMIT | Beefeater Gin 0,0 % | Mango | Grapefruit-Bergamotte | Tonic *

Tomatenconsommé

Flusskrebse | Buddhas Hand

Sautiertes Kalbsbries

Eierschwammerl | Apfel

2020 Bourgogne Blanc Les Sétilles | Olivier Leflaive | Puligny-Montrachet | Côte de Beaune

SONNENTAL | Rebell's Amaretti | Pfirsich | Apfel | Minze | Limette *

Marille-Herzkirsche-Eis

Yuzu

Großarler Rind

Liebstockelmousseline | Karotte | Steinpilze

2021 Bela Rex (CS | ME) | Weingut Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland

Pinot Noir Reserve | Weingut Leitz | Rüdesheim am Rhein | Rheingau *

Schwarzbeere

Buttermilch | Löwenzahnhonig

2023 Eiswein | Weingut Ernst Triebaumer | Rust

VELVET EMBER | Rebell's Dark Cane | Buttermilch | Preiselbeer *

Süßer Abschluss

Weinbegleitung € 60

*alkoholfreie Wein- & Mocktail Begleitung € 35

VEGETARISCHES SIGNATURE MENÜ

Topinambur
Nori

Classic Cuvee | Nyetimber | West Chilmington | Sussex
MILLE BOLLE Sparkling *

Schwarzwurzel
Zirbe | Dashi

2022 Weißburgunder Smaragd Wösendorfer | Weingut Jamek | Joching Wachau
GOLDEN SUMMIT | Beefeater Gin 0,0 % | Mango | Grapefruit-Bergamotte | Tonic *

Tomatenconsommé
Basilikum | Buddhas Hand

Auf Salz gegarter Sellerie
Eierschwammerl | Apfel

2020 Bourgogne Blanc Les Sétilles | Olivier Leflaive | Puligny-Montrachet | Côte de Beaune
SONNENTAL | Rebell's Amaretti | Pfirsich | Apfel | Minze | Limette *

Marille-Herzkirsche-Eis
Yuzu

Karotte
Liebstöckelmousseline | Steinpilze

2021 Bela Rex (CS | ME) | Weingut Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland
Pinot Noir Reserve | Weingut Leitz | Rüdesheim am Rhein | Rheingau *

Schwarzbeere
Buttermilch | Löwenzahnhonig

2023 Eiswein | Weingut Ernst Triebaumer | Rust
VELVET EMBER | Rebell's Dark Cane | Buttermilch | Preiselbeer *

Süßer Abschluss

Weinbegleitung € 60

*alkoholfreie Wein- & Mocktail Begleitung € 35