

Feinschmecker Menü

- bis 26. Juni 2019 -

Rindercarpaccio

Meerrettichcreme | Ratatouille Gemüse
Kräutersalat

oder

Weißer Spargel

Liebstockel Mandelmilchcreme
gebratenes Gemüse

Bärlauchschaumsuppe

Ciabatta Croûtons | Gartenkresse

Seezunge

Selleriecreme | knuspriger Kale
Noilly Prat Schaum

oder

Hausgemachte Gnocchi

Tomatensalsa | Büffelmilchricotta
Basilikum

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Teriyakijus | gebratener Reis
Spargel | Soja Hollandaise

oder

Tofu Gemüse Gyozas

Sakura Spinatsalat | sautierte Pilze
Ingwer Miso Sud

Erdbeer Rhabarber Topfen Tarte

Rhabarbersorbet

€ 76 als 4 Gang Menü

ohne Seezunge / Gnocchi (inklusive € 9 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Seezunge / Gnocchi (inklusive € 9 Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Champagne Barons de Rothschild Brut
Domaines Barons de Rothschild, Frankreich
€ 13,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und Suppe

2018 FÜRSTIN MARIE-LOUISE Weiss-Grauburgunder
Weingut Fürstlich Castell`ches Domänenamt, Franken, Deutschland

Zum Zwischengang

2017 Silvaner Eigenart
Weingut Max Müller I, Franken, Deutschland

Zum Hauptgang

2015 Cabernet Sauvignon Klassik
Weingut Thaller, Steiermark, Österreich

Zum Dessert

2017/2018 Würzer Spätlese
Wein- und Sektgut Dr. Gänz, Nahe, Deutschland

€ 39 als Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü

€ 49 als Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü

Zu unseren Gutschein Arrangements servieren wir unsere Hausweinbegleitung.

OFFENE WEINE

| | | |
|--|-------|---------|
| 2018 Welschriesling, Weingut Thaller, Steiermark, Österreich | 0,2 l | € 12,00 |
| 2017 Gelber Muskateller, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich | 0,2 l | € 13,20 |
| 2018 Rosé Los Vascos Cabernet Sauvignon, Colchagua, Chile | 0,2 l | € 12,00 |
| 2017 Aruma Malbec, Bodega Caro, Mendoza, Argentinien | 0,2 l | € 12,50 |
| 2017 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland | 0,2 l | € 11,00 |

All unsere Weine finden Sie auch in unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.

Feinschmecker Menü

- ab 27. Juni 2019 -

Tuna Salat Niçoise New Style

grüne Bohnen | Ei | Saku Tuna | Chilimayo
Sardellen | Kapern

oder

Salat Niçoise New Style

grüne Bohnen | Ei | Chilimayo
gebackene Avocado | Kresse

Ajo blanco

karamellisierte Feige | knuspriger Coppa
Taboulé | Petersilienpesto

Gebratene Jakobsmuscheln

Kokosschaum | Mash 'n' peas

oder

Büffelmozzarella Medaglioni

getrocknete Kirschtomaten | Basilikum | Parmesan

Rosa gebratenes Rinderfilet

Trüffeljus | Selleriecreme
Kartoffelterrinen | knuspriger Broccolini

oder

Pfifferlinge in Weißweinsauce

Brezenknödlsoufflé | Brunnenkresse

Zitronen Vanille Panna Cotta

Himbeergranité | Kokosnuss

€ 76 als 4 Gang Menü

ohne Jakobsmuscheln / Medaglioni (inklusive € 9 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Jakobsmuscheln / Medaglioni (inklusive € 9 Liftauffahrt)