

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

RIESLING SEKT <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	15 €
HAUSCOCKTAIL <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	15 €
ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	15 €
GRÜNER VELTLINER SEKT		
BRUT NATURE 36 MONATE <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	18 €
CHAMPAGNER <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	22 €
MONIN „BITTER“ MIT SODA <small>ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS</small>	0,1 L	11 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(TATAR, ZANDER, WACHTEL, DESSERT)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(TATAR, TRÜFFEL, ZANDER, WACHTEL, DESSERT)

175 €

MENÜ 6 - GÄNGE

(TATAR, TRÜFFEL, KAISERGRANAT, ZANDER, WACHTEL, DESSERT)

198 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

TATAR VOM RINDERFILET MIT KAVIAR,
SCHMAND UND KARTOFFELPLATTL ´N

• • •

POLENTARAVIOLI MIT HERBST-TRÜFFEL UND PARMESAN

• • •

KAISERGRANAT MIT FENCHEL, SHISO UND HASELNUSS

• • •

GEBRATENER ZANDER MIT CHAMPIGNONS, BEURRE BLANC,
GERAUCHTEM KARTOFFELSCHAUM UND LAUCH

• • •

WACHTEL MIT TRÜFFELJUS, PETERSILIENWURZEL UND WIRSING

• • •

DESSERT VON DER ZWETSCHGE UND SAUERRAHM

• • •

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

Eine Speisekarte mit Inhaltsstoffe und Allergene halten wir gerne für Sie bereit