

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

2022	RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
2019	GRÜNER VELTLINER SEKT BRUT NATURE 48 MONATE ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	18 €
	CHAMPAGNER 245 LOUIS ROEDERER ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	22 €
	HAUSCOCKTAIL ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
	MONIN „BITTER“ MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	11 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(KAISERGRANAT, FISCH, RIND, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(KAISERGRANAT, STUBENKÜKEN, FISCH, RIND, DESSERT ODER KÄSE)

179 €

MENÜ 6- GÄNGE

199 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

KAISERGRANT MIT LECHE DE TIGRE, SPARGEL,
YUZU UND SCHWARZEM TEE

• • •

JAKOBSMUSCHEL MIT PAPRIKA,
PIMENT D'ESPELETTE UND NUDELBLATT

• • •

STUBENKÜKEN MIT PORTWEINJUS,
MORCHELN, ERBSEN UND PAUNZEN

• • •

SEEZUNGE MIT KAVIAR, BEURRE NOISETTE,
GERAUCHTE KARTOFFELCREME, JUNGEM SPINAT UND CHAMPIGNONS

• • •

PICANHA VOM WAGYU RIND MIT SCHWARZER KAROTTE, MEERRETTICH UND
KLEINES RAGOUT VON SHORT RIBS MIT POLENTA UND SPITZKOHL

• • •

DESSERT VON ZITRUSFRÜCHTEN, VERVEINE UND SCHOKOLADE

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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