

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

2022	RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
2019	GRÜNER VELTLINER SEKT		
	BRUT NATURE 60 MONATE ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	19 €
	CHAMPAGNER 245 LOUIS ROEDERER ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	24 €
	HAUSCOCKTAIL ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
	MONIN „BITTER“ MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	12 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(KAISERGRANAT, FISCH, REH, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

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

179 €

MENÜ 6- GÄNGE

199 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELNS 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

• • •

GRÜNER SPARGEL MIT OLIVEN-HOLLANDAISE,
KANDIERTE OLIVEN UND OLIVENKRAUT

• • •

STUBENKÜKEN MIT PORTWEINJUS,
MORCHELN, ERBSEN UND PAUNZEN

• • •

WOLFSBARSCH „MEDITERRAN“
MIT KRUSTENTIERSCHAUM

• • •

REH MIT SONNENBLUMENKERNE, PFEFFERSCHAUM,
NAVETTEN, HIMBEERE UND RADICCHIO

• • •

DESSERT VON ERDBEEREN, RHABARBER UND MINZE

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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