

APERITIF

TIO PEPE FINO DRY SHERRY

5 cl 5,90 €

WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER RESERVE QUW
WEINGUT DÜRNBERG, WEINVIERTEL – ÖSTERREICH

*Vielschichtige Frucht mit nussigen Noten.
Am Gaumen vollmundig fruchtig mit harmonischer Säure,
Langer mineralischer Abgang.*

0,2 l 9,90 €

ROTWEIN

AMISTAR CUVÉE ROSSO
CABERNET SAUVIGNON, LAGREIN, MERLOT
WEINGUT PETER SÖLVA, SÜDTIROL – ITALIEN

*Leuchtendes Rubinrot, intensives Bouquet von Waldfrüchten und Pflaumen.
Am Gaumen voll und ausgewogen mit Beeren und Vanille.
Langer Abgang.*

0,2 l 15,80 €

DIGESTIF

NIEPORT LBV 2017 PORTWEIN

5 cl 6,90 €

ERSTES

GEMISCHTER SALAT	4,40 €/ 6,40 €
BAYERISCHER WURSTSALAT <i>Regensburger – Essiggurke – Zwiebelringe</i>	9,80 €
MAIS VARIATION <i>Süppchen – Minikolben – Kuchen</i>	11,90 €
HIRSCH SANDWICH <i>Rotkohl – Brie – Karamellzwiebeln – Preiselbeeren</i>	15,90 €
ENTENCONSOMME <i>Mini Dumplings</i>	7,90 €
RINDERGULASCHSUPPE	7,30 €/12,30 €

ZWEITES

BIO* KARTOFFEL <i>gratiniert Bio* Bergkäse – Radieschen – Salat</i>	17,90 €
WIENER SCHNITZEL <i>Bratkartoffeln – Beilagensalat</i>	23,40 €
GESURTE KALBSBÄCKCHEN <i>Minigemüse – Sellerie-Birnen Püree – Meerrettich</i>	24,90 €
LENDENSTEAK VOM RIND <i>Pfannengemüse – Drillinge</i>	26,90 €
RAVIOLI <i>Gamba – Hokkaido-Espuma</i>	24,50 €
AIBLINGER FORELLENFILET AUF ZEDERNHOLZ <i>Fenchel-Kraut – Perlgraupen-Sotto</i>	26,50 €

DRITTES

QUITTEN SORBET <i>Rosmarin-Espuma</i>	7,90 €
ZWETSCHGEN CRUMBLE TARTE <i>Schmand-Zimt Eis</i>	8,10 €
ZIEGENFRISCHKÄSE MOUSSE <i>Heidelbeeren – Sbrisolona</i>	6,80 €
BIO* BERGKÄSE HOFKÄSEREI STROBLBERG <i>Trauben – Feigensenf – Südtiroler Schüttelbrot</i>	8,40 €/13,40 €