

*FS* Fritz  
Striegel  
*Abendmenü*

*Geräucherter Waller*

*mit Bauernjoghurt, fermentierten Knoblauch und Rettich*

*17,00 €*

*Rehrücken*

*mit Topinambur Trüffel und Wildblumenkohl*

*31,00 €*

*Muscovadomousse*

*mit Sauerrahm-Sorbet und Blutorangen*

*9,50 €*

*Menüpreis 54,50 €*

*Aperitivempfehlung*

VERMUT, LUSTAU AUF EIS UND ZITRONE 4CL €5,00

GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT 0,1 L € 8,50

PRISECCO WEISSDUFTIG - ALKOHOLFREI -  
STREUOBST UND KRÄUTER 0,1 L € 4,90

*Weinempfehlung*

2022 GRÜNER VELTLINER, SCHLOSS GOBELSBURG  
KAMPTAL, ÖSTERREICH 0,1€ 3,90  
0,2 L € 7,80  
0,75 L € 27,50

2019 SYRAH, BELLANE  
COTES DU RHÖNE 0,1 L € 3,90  
0,2 L € 7,80  
0,75 L € 27,50



VORSPEISEN

KALBSBRIES MIT LAUWARMEM, VIOLETTEN KARTOFFELSALAT UND TRÜFFEL	€ 18,00
WACHTELBRUST MIT SCHWARZWURZEL UND HASELNUSS	€ 16,00

HAUPTSPEISEN

HIRSCH ROSA GEBRATENER RÜCKEN MIT ZUCKERSCHOTEN UND ROTE BEETE-KNÖDEL	€ 30,00
LAMM RÜCKEN MIT MINZHUMUS UND SCHWARZKOHL	€ 32,00
US BEEF HANGING TENDER (NIERENZAPFEN) ROSA GEGRILLT MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL-KROKETTEN UND GEMÜSE	€ 32,00
BLUMENKOHL VARIATION VOM BLUMENKOHL UND QINOA	€ 17,00
SKREI FILET AUF KALBSKOPFRISOTTO UND BABYPAK-CHOI	€ 32,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN	€ 13,00
DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE VANILLE UND KARAMELL MIT CASSISSORBET	€ 9,50