

Fritz Striegel's
Genussmenü

Pulpo mit Erbse und Kimchimajo 12,00€

Rhabarbersorbet mit Melange Noir 3,50 €

Rücken vom Lamm 25,00 €
mit Fregola Sarda und Bärlauch-Buttermilch

Rhabarber mit Karamell und Saurrahmeis
ODER
MakaChakaAmarula Käse im Schokoladenmantel
von Affineur Volker Waltmann 9,50 €

Menüpreis 42 €

Weinbegleitung
zum Menü

0,1 l 2018 Grüner Veltliner
„Spitzer Federspiel“
Weingut Johann Donabaum, Wachau

0,1 l 2015 Umathum Zweigelt
„vom roten Kies“, Burgenland

0,1 l Villa Terlina Barbera
aus dem Piemont

Weinbegleitungspreis 9,00€

Wein des Monats

2018 Grüner Veltliner, „Spitzer Federspiel“ - Wachau, Johann Donabaum

Ein aromatisch frischer „Grüner Veltliner“ mit fruchtiger Note. Der perfekte Weißwein zu Fisch- und leichten Fleischgerichten.

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 €

2016 Umathum Zweigelt „vom roten Kies“ - Burgenland

Ein Zweigelt mit dunklem und würzigem Charakter, geprägt von roten, eisenhaltigen Kieselsteinen. Ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten.

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 €

Fritz Striegel's Genussempfehlung

APERITIVEMPFEHLUNG

FRÜHLINGS-SPRIZZ MARINIERT KIRSCHEN MIT ORANGE, MINZE UND SEKT	0,1 L € 5,90
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER	0,1 L € 6,50
PRISECCO -WEISSDUFT- ALKOHOLFREI HOLUNDER-WIESEN Obst-KRÄUTER	0,1 L € 4,90

VORSPEISEN

THUNFISCH

THUNFISCHTATAR MIT RHABARBER UND CURRY € 11,50

KALBSZUNGE

MIT BÄRLAUCH-HÜTTENKÄSE UND GRÜNEM SPARGEL € 10,00

HAUPTSPEISEN

MILCHZICKLEIN

GESCHMORTE KEULE MIT KRÄUTERPÜREE UND GEBRATENEM SPARGEL € 22,00

KABELJAU

MIT KOHLRABI UND HUMMERRAVIOLI € 21,00

ENTENBRUST

LEICHT GERÄUCHERT MIT RHABARBER, GEBRATENEN PILZEN UND ERBSENCREME € 20,00

ERBSEN RISOTTO VEGI

ERBSEN RISOTTO MIT EIGELB UND RHABARBER € 12,00

DESSERT

WALDMEISTER-CREME BRULEE

MIT HIMBEER-SORBET € 7,80

ROHMILCHKÄSE

FEINE VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN € 11,90