

FS Fritz Striegel 's *Abendmenü*

Jakobsmuschel

mit blauem Rettich und Kimchi Majonnaise 14,00 €

Kalbsfilet mit Flower Sprouts

und Selleriepüree 25,00 €

Schokoladen - Erdnusseis mit Passionsfrucht und Mango 8,50 €

Menüpreis 44,00 €

Weinempfehlung

2019 CHARDONNAY, GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ BURGENLAND

0,1 L 3,90 € 0,2 L 7,80 € 0,75 L 28,00 €

2020 CABERNET SAUVIGNON, SELECTION, SCHEIBLHOFER, BURGENLAND

0,1 L 3,90 € 0,2 L 7,80 € 0,75 L 28,00 €

Aperitivempfehlung

GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIERE 0,1L € 6,50

FREUNDSCHAFT PLUS VON GEISSENDÖRFER
FRÄNKISCHER RIESLING TRIFFT AUF AROMAHOPFEN 0,1L € 4,50

-SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS 0,2L € 4,50
ALKOHOLFREIER- "GIN TONIC"

FS Fritz
Striegel
's Genussempfehlung

VORSPEISEN

WACHTEL
GEBRATENE BRUST MIT KERBELWURZEL UND KERBEL € 13,00

ZIEGENKÄSE
ROTE UND GELBE BEETE € 11,00

HAUPTSPEISEN

US BEEF
GEBRATENES BAVETTE MIT
VIOLETTEM KARTOFFEL-TRÜFFELPÜREE UND WILDEM BROKKOLI € 27,00

SKREI
FILET AUF SCHNITTLAUCHRISOTTO MIT
LARDO UND KREN-APFEL FOND € 25,00

LAMM
GESCHMORTE HAXE AUF CREMEPOLENTA UND WURZELGEMÜSE € 19,50

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN € 12,00

DUO VON DER CREME BRULEE
MOHN / ORANGE MIT BEERENSORBET € 8,00