

FS Fritz Striegel 's Abendmenü

*Flusskrebstatar mit Blue Meat Rettich
und Saiblingskaviar
14,00 €*

*Kalbfilet aus dem Kräuterdampf
mit gerösteten Kopfsalat und Pak Choi
25,00 €*

*Weißer Schokolade und Erdbeere mit Fichten-Sauerrahmeis
8,50 €*

Menüpreis 44,00 €

Aperitivempfehlung

| | | |
|---|------|--------|
| GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIERE | 0,1L | € 7,00 |
| MISS RÓSY – PRÄMIERTER WERMUT AUS ÖSTERREICH | 5CL | € 4,00 |
| ANDALÖ-SPRITZ NORDISCHER-SANDORN APERITIV | 0,2L | € 6,80 |
| -SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS ALKOHOLFREIER- "GIN TONIC" | 0,2L | € 4,50 |

Weinempfehlung

2020 MAZET DE NIZAS, SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER
DOMAINE DE NIZAS, FRANKREICH
0,1L 3,90 € 0,2L 7,80 € 0,75 L 28,00 €

2019 PINOT NOIR
WEINGUT JOHANN GISPERG, ÖSTERREICH
0,1L 3,90 € 0,2L 7,80 € 0,75 L 28,00 €

 Fritz
Striegel
's Genussempfehlung

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| KANINCHEN RÜCKEN MIT MARINIERTEM SPARGEL UND KRÄUTER | € 13,00 |
| THUNFISCH MIT TOMATE UND ZWIEBEL | € 12,00 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|---------|
| RIND BARBECUE SHORTRIB UND PASTRAMI MIT ZWEIERLEI SÜSSKARTOFFEL | € 27,00 |
| STEINBEISSER FILET IM KNUSPERMANTEL GEBACKEN MIT MÖNCHSBART, PETERSILIENCREME | € 23,00 |
| MAIBOCK RÜCKEN UND KEULE, MIT WILDEM BLUMENKOHL, BLUMENKOHLCREME, GEWÜRZMARILLE | € 27,00 |
| ENTE BRUST VON DER BARBARIEENTE MIT GEBRATENEM SPARGEL, RHABARBER UND RÖSTI | € 24,00 |
| BLUMNEKOHL - VEGI WILDER BLUMENKOHL UND CREME MIT KARTOFFEL-MOHNSTRUDEL | € 17,00 |

DESSERT

| | |
|--|---------|
| KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN | € 12,00 |
| DUO VON DER CREME BRULEE TONKABOHNEN / MILCHSCHOKOLADE MIT BEERENSORBET | € 8,00 |