

# *F* Fritz Striegel 's Abendmenü

*Wassermelone gegrillt mit Ricotta und  
Südtiroler Speck 12,00€*

*Kalbsteak & Bries  
mit gerösteten Kopfsalat und Kartoffelgnocchi  
25,00€*

*Waldheidelbeere mit weißer Schokolade und Karamell  
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*

2021 GRÜNER VELTLINER LÖSS  
WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG ÖSTERREICH  
0,1 L 3,90 €      0,2 L 7,80 €      0,75 L 28,00 €

2019 ZWEIGELT VIELFALT  
WEINGUT GOBER UND FREINBICHLER  
BURGENLAND ÖSTERREICH  
0,1 L 3,90 €      0,2 L 7,80 €      0,75 L 28,00 €

*F* Fritz  
Striegel  
*'s Genussempfehlung*

VORSPEISEN

ENTENLEBER PARFAIT MIT MARLOFFSTEINER PFEFFERKIRSCHEN	€13,00
PILZBROT PILZFOCACCHIA MIT MARINIERTEN PILZEN UND SAUERAMPFER	€12,00

HAUPTSPEISEN

LAMM RÜCKEN AUF LAUWARMEN CURRYBOHNEN UND FETA-AUBERGINE	€27,00
STEINBUTT FILET MIT ZITRONENTHYMIAN-RISOTTO UND TOMATEN	€27,00
REH RÜCKEN, MIT PFIFFERLINGEN, BLUMENKOHLCREME UND GEWÜRZMARILLE	€27,00
ENTE BRUST VON DER BARBARIEENTE MIT WILD-BROKKOLI, KIRSCHEN UND RÖSTI	€24,00
BLUMNENKOHLE - <b>VEGI</b> CREME MIT WILDER BROKKOLI UND KARTOFFEL-MOHNSTRUDEL	€17,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN	€ 12,00
DUO VON DER CREME BRULEE LIMETTE / WEISSE SCHOKOLADE MIT BEERENSORBET	€ 8,00