

F Fritz Striegel 's Abendmenü

Burrata mit Kürbis

13,00 €

Rosa Hirschrücken

mit Kakao, Erbsencreme und Sellerietortellini

26,00 €

Mousse von weißer Schokolade und Steinpilzen

mit Quitte

9,50 €

Menüpreis 44,00 €

Aperitivempfehlung

GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIERE	0,1L	€ 7,00
GLAS CHARLEMAGNER AUS DER FRÄNKISCHEN SCHWEIZ EDEL-SCHAUMWEIN AUS ÄPFELN	0,1L	€ 5,50
ANDALÖ-SPRITZ	0,2L	€ 6,80
NORDISCHER-SANDORN APERITIV		
-SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS ALKOHOLFREIER- "GIN TONIC"	0,2L	€ 4,50

Weinempfehlung

2021 GRÜNER VELTLINER, WEINGUT HIRSCH, KAMPTAL
0,1 L 3,90 € 0,2 L 7,80 € 0,75 L 28,00 €

2021 CHARDONNAY RESERVA, WEINGUT MÜLLER, GÖTTWEIGER BERG
0,1 L 3,90 € 0,2 L 7,80 € 0,75 L 28,00 €

2017 SCORPIO, CUVÉE (BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)
WEINGUT HERIBERT BAYER, BURGENLAND
0,1 L 4,00 € 0,2 L 8,00 € 0,75 L 30,00 €

FS Fritz
Striegel
's Genussempfehlung

CREME
VORSPEISEN

KANNINCHEN
RÜCKEN MIT KRÄUTERMOUSSE UND GEPICKELTER RETTICH € 14,00

THUNFISCH
VARIATION MIT MEERRETTICH UND KAROTTEN € 16,00

HAUPTSPEISEN

KALB
GEBRATENES FILET MIT GESCHMOLZENEM KALBSKOPF,
KÜRBISCHUTNEY UND ROTE BEETE-GRAUPEN € 26,00

REH IN ZWEI GÄNGEN
I. RAGOUT MIT SERVIETTENKNÖDEL
II. RÜCKEN MIT WALDPILZEN UND BLUMENKOHLCREME € 26,00

FASAN
BRUST IM SPECKMANTEL AUF TRÜFFELSAUERKRAUT
MIT GNOCCHI UND GLASIERTEN WEINTRAUBEN UND MARONEN € 25,00

KABELJAU
FILET MIT WILDEM BROKKOLI, BEURRE BLANC,
ZWIEBELMARMELADE UND BLUTWURSTRAVIOLI € 25,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE
ORANGE UND MOHN MIT PASSIONSFRUCHTSORBET € 9,50