

## *Fritz Striegel 's Genussmenü*

Roh marinierte Gelbflossenmakrele  
mit grünem Rettich und Beete 14,00€

Apfel-Krensorbet 3,50€

Fasanenbrust mit Trüffelsauerkraut, Maroni  
und Mohnnocchi 22,00€

Schokoladen-Lebkucheneis  
mit Früchtebrot Salat und Glühwein 9,50€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von  
Affineur Volker Waltmann 9,50€

**Menüpreis 41 €**

## *Weinbegleitung zum Menü*

0,1 l Chardonnay reserve, Alexander Eggermann , Burgenland 2017

0,1 l Merlot, Johanneshof Reinisch, Thermenregion 2015

0,1 l Villa Terlina Barbera aus dem Piemont

**Weinbegleitungspreis 9,00€**

# Fritz Striegel's Genussempfehlung

## Aperitivempfehlung

<i>Priseco Cuvee Nr.10 Rotduft , alkoholfrei</i>	€ 4,50
Hausgemachter winterlicher Haselnuss-Orangensecco	€ 4,90
Schloss Vaux Brut Rosé (Sekt)	€ 6,50

## VORSPEISEN

RAVIOLI VON DER GÄNSESTOPFLEBER MIT HASELNUSS UND BLUMENKOHL	€ 14,80
WACHTELBRUST MIT ROSENKOHL UND SCHALOTTE	€ 12,50

## HAUPTSPEISEN

BACKE UND ZUNGE VOM MILCHKALB MIT PERIGORDTRÜFFEL UND TOBINAMBUR	€ 24,00
LACKIERTER THUNFISCH MIT KAROTTE UND GRÜNEM RETTICH	€ 22,00
REHRÜCKEN MIT GÄNSESTOPFLEBER, RAUCHMANDEL, FLOWER SPROUT UND BLUMENKOHLCREME	€ 24,50

## -VEGETARISCH-

ALLERLEI VON DER KAROTTE KORIANDERSALAT, GESCHMORTE URKAROTTE, INGWER PÜREE, MINIMÖHRCHEN	€ 14,00
---	---------

## DESSERT

MUSCOVADO-CREME BRULLE MIT JOHANNISBEERSORBET	€ 7,80
FEINE ROHMILCHKÄSE-VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN	€ 11,90
EMPFEHLUNGSWEIN ZUM KÄSE 0,1 L VILLA TERLINA BARBERA AUS DEM PIEMONT	€ 4,00