

Fritz Striegel 's Genussmenü

Pulpo mit Erbse und Kimchimajo 12,00€

Ananas-Currysorbet 3,50€

Rücken vom Lamm
mit Fregola Sarda und Bärlauch-Buttermilch 25,00€

Rhabarber mit Karamell und Saurrahmeis
ODER
MakaChakaAmarula Käse im Schokoladenmantel von
Affineur Volker Waltmann 9,50€

Menüpreis 42 €

Weinbegleitung zum Menü

0,1 l 2018 Grüner Veltliner „Spitzer Federspiel“, Weingut Johann Donabaum, Wachau

0,1 l 2015 Umathum Zweigelt „vom roten Kies“, Burgenland

0,1 l Villa Terlina Barbera aus dem Piemont

Weinbegleitungspreis 9,00€

Fritz Striegel's Genussempfehlung

APERETIVEMPFEHLUNG

FRÜHLINGS-SPRIZZ MARINIERTE KIRSCHEN MIT ORANGE, MINZE UND SEKT	0,1 L € 5,90
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER	0,1 L € 6,50
PRISECCO -WEISSDUFT- ALKOHOLFREI HOLUNDER-WIESEN Obst-KRÄUTER	0,1 L € 4,90

VORSPEISEN

KALBSBRIES

MIT FRÜHLINGSMORCHELN UND RHABARBER € 14,00

KALBSZUNGE

MIT BÄRLAUCH-HÜTTENKÄSE UND GRÜNEM SPARGEL € 10,00

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET UND WAGYU-PASTRAMI

MIT SÜSSKARTOFFEL UND SPARGEL € 25,00

WILDFANGZANDER

MIT KOHLRABI UND RADIESCHEN € 21,00

ENTENBRUST

LEICHT GERÄUCHERT MIT RHABARBER,
GEBRATENEN PILZEN UND ERBSENCREME € 20,00

ERBSEN RISOTTO **VEGI**

ERBSEN RISOTTO MIT EIGELB UND RHABARBER € 12,00

DESSERT

WALDMEISTER-CREME BRULEE

MIT HIMBEER-SORBET € 7,80

ROHMILCHKÄSE

FEINE VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN
AUS ERLANGEN € 11,90