

Fritz Striegel 's
Genussmenü

Weinbegleitung
zum Menü

Geräucherter Spargel mit Bauernjogurth
und Garnele 12,00€

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

Rhabarbersorbet mit Melange Noir 3,50 €

Kikokpouardenbrust 20,00 €
mit Fregola Sarda Erbsen und Rhabarber

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

„Erdbeere im Feld“
ODER
kleine Käsevariation
von Affineur Volker Waltmann 9,50 €

0,1 l Villa Terlina Barbera
aus dem Piemont

Menüpreis 42 €

Weinbegleitungspreis 9,00€

Wein des Monats

2018 Grüner Veltliner, „Spitzer Federspiel“ - Wachau, Johann Donabaum

Ein aromatisch frischer „Grüner Veltliner“ mit fruchtiger Note. Der perfekte Weißwein zu Fisch- und leichten Fleischgerichten.

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 €

2016 Umathum Zweigelt „vom roten Kies“ - Burgenland

Ein Zweigelt mit dunklem und würzigem Charakter, geprägt von roten, eisenhaltigen Kieselsteinen. Ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten.

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 €

Fritz Striegel's Genussempfehlung

APERITIVEMPFEHLUNG

ROSEN-SPRIZZ	0,2 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

LAMMLEBER

MIT RHABARBER €10,00

WACHTEL

BRUST UND EI MIT ERBSE € 11,50

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET UND PASTRAMI

KALBSFILET MIT WAGYU-PASTRAMI, MORCHELN UND
GEBRATENEN SPARGEL €25,00

SEETEUFEL

MIT KOHLRABI UND RADISCHEN € 21,00

MAIBOCKRÜCKEN

MIT FICHTENSPROSSEN,
GEBRATENEN PILZEN UND SELLERIECREME € 25,50

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