

# WINTER – KARTE

## ROTKOHL – CREMESÜPPCHEN MIT ZIEGENKÄSE

ROTKOHL, ZIEGENFRISCHKÄSE IN THYMIANPANADE<sup>7,9,10</sup>, ORANGE, SAHNE<sup>9</sup>, CIABATTA<sup>8</sup>  
8,80 €

## BIRNEN – WALNUSS – CROUSTINI

BLAUSCHIMMELKÄSE<sup>9</sup>, BIRNE, WALNÜSSE<sup>7</sup>, ORANGEN – CREMEFRAICHE<sup>9</sup>,  
HONIG, CHILI, CIABATTA<sup>8</sup>  
10,80 €

## CARPACCIO VOM HIRSCH & BIRNE

CARPACCIO VOM HIRSCH, RUCOLA, BIRNE, WALNÜSSE,  
PARMESAN, WALNUSSÖL, PESTO, CIABATTA  
15,90 €

---

## GÄNSEKEULE AN ORANGEN – ROTKOHL

GÄNSEKEULE, SERVIETTENKNÖDEL<sup>8,9,10</sup>, ORANGEN – ROTKOHL, JUS  
26,90 €

## OCHSENBÄCKCHEN AN SPITZKOHL

OCHSENBÄCKCHEN, PORTWEIN – PFLAUMEN – JUS, PILAW (REIS)  
SPITZKOHL, TERIYAKI<sup>8</sup>, KOKOS, INGWER, APRIKOSE  
29,90 €

## ZANDER AN ROSENKOHL

ZANDER, KARTOFFELMOUSSE<sup>9</sup>, ROTWEIN<sup>14</sup> – CRANBERRY – JUS,  
ROSENKOHL, MANDELSPLITTER  
28,90 €

---

ORANGEN – MANDARINEN – SAHNEEIS <sup>7,9</sup> AN SCHOKOKÜCHLEIN <sup>7,8,9,10</sup>

VANILLE – SAHNEEIS AN APFEL – ZIMTKÜCHLEIN<sup>8,9,10</sup>

8,80 €

*EIS AUS EIGENER PRODUKTION, WEITERE SORTEN BITTE ERFRAGEN*

# WEINEMPFEHLUNG

## „ANCIENS TEMPS“

WEISSWEIN, FRANKREICH 2023, TOCKEN

SPRITZIGKEIT DES SAUVIGNON BLANC TRIFFT AUF GESCHMEIDIGKEIT DES CHARDONNAY.  
ALS RESULTAT ERHÄLT MAN NOTEN VON PFIRSICH, KARAMELL UND GRAPEFRUIT.  
DIESER WEIN BIETET SCHON IM DUFT EIN AUSGESPROCHEN INTENSIV-FRUCHTIGERS ERLEBNIS.  
MIT STARKEN SAUVIGNON AROMEN UND NUANCEN VON REIFEN, GELBEN FRÜCHTEN.  
TROCKEN UND GERADLINIG IM GESCHMACK, DENNOCH MIKT ANIMIERENDER, SAFTIGER FRUCHT  
UND LEBENDIGER FRISCHE.<sup>14</sup>

0,25l 10,80 € / 0,5l 21,60 € / 0,75l 32,40 €

## „ROSALIE“

ROSEWEIN, KELLEREI MERAN, ITALIEN/SÜDTIROL 2023

TROCKEN

DIESER ROSÉ - CUVÉE BESTICHT MIT EINEM BRILLANTEN ANTIKROSA  
UND RUBINROTEN REFLEXEN.  
IM GESCHMACK ERINNERT ER AN ROTE WALDFRÜCHTE, KIRSCHEN UND ROSEN, MIT EINER  
WEICHEN, ANGENEHMEN SÄURESTRUKTUR UND EINEM FEINEN FINALE.

0,25l 11,80 € / 0,5l 23,60 € / 0,75l 35,40 €

## „FUNARE ROSSO“

ROTWEIN, WEINGUT DI CAMILLO, ITALIEN/ABRUZZEN 2022

TROCKEN

DIESER KÖSTLICHE ROTWEIN WIRD AUS DEN TRAUBEN MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,  
PINOT NOIR HERGESTELLT. TIEFROT IN SEINER FARBE WARTET ER IN DER NASE MIT EINEM  
DUFT VON DUNKLEN FRÜCHTEN WIE SCHWARZE KIRSCHEN UND PFLAUMEN, SOWIE EINER  
LEICHTEN WÜRZE UND VANILLENOTE AUF.

IM GESCHMACK IST ER VOLLMUNDIG, FRUCHTIG, MIT EINEM HAUCH VON SCHOKOLADE UND  
EINEM LANGEN FINISH. DIE TANNINE SIND SEIDIG UND GUT INTEGRIERT UND VERLEIHEN  
DEM WEIN EINE GUTE STRUKTUR.

0,25l 11,80 € / 0,5l 23,60 € / 0,75l 35,40 €

## SAISONBIER<sup>8</sup>

BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN

0,3l 4,30 € / 0,4l 4,80 €