

APERITIF

I WANNA AHVE SEKT WITH YOU

RIESLING-SEKT | EMIL BAUER | PFALZ

GLAS 0,1l € 4,50 FI. 0,75l € 29,50

RASPL MULE

MUNICH DUKE GIN | GURKE | ROSAMRIN | GINGER ALE 4,90

SCHILEROL

ROSÉWEIN | BEERENSIRUP | ZITRONE | MINZE | EIS 0,2l € 4,50

SCHLABBERWASSER

LILLET | WILDBERRY | BEEREN | EIS 0,2l € 4,50

WEINEMPFEHLUNG

...in unserer Weinkarte findet Ihr noch mehr Flaschen- Weine

NACKTERIESLING

KATRIN WIND | RHEINLAND PFALZ

GLAS 0,1l € 3,50 FI. 0,75l € 23,50

PINOT GRIGIO

GRAUBURGUNDER

STEPHAN SÖLVA | SÜDTIROL

GLAS 0,1l € 3,50 FI. 0,75l € 22,50

BLACK PRINT

ST. LAURENT | SYRAH | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON

MARKUS SCHNEIDER | PFALZ | ELLERSTADT

GLAS 0,1l € 3,90 FI. 0,75l € 26,50

PINOT NOIR

SPÄTBURGUNDER

SCHLOSS HALBTURN | BURGENLAND

GLAS 0,1l € 4,50 FI. 0,75l € 29,50

ANREGENDER FLIRT

BEEF-TARTAR

(Auf Wunsch auch angebraten)

WASABI-CREME | BROTCRISP

SINNliches VORSPIEL

JAKOBS-MUSCHEL

AVOCADO | PAPAYA

IM BAD DER LEIDENSCHAFT

MINISTRONE

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE

GENUSSVOLLER HOHEPUNKT

ROSA TRANCHEN VOM RINDERFILET

KARTOFFEL-GRATIN | ROTWEINSSOSE | MARKTGEMÜSE

ORA-KING LACHS

AUF DER HAUT GEBRATEN | WEISSBIER-RISOTTO |

GELBE RÜBEN-CREME | TRÜFFEL-SCHAUM

GEMÜSEGARTEN

VERSCHIEDENES GEMÜSE VOM GRILL | KARTOFFEL-GRATIN |

KAROTTENCREME | ROTWEIN-SCHALOTTEN-SOSSE | RISOTTO |

GMIAS-STRUD'L | GEBRATENE PILZE

IM SIEBTEN HIMMEL

RASPL'S SCHOKOLADEN-FABRIK

TANSANIA-SCHOKO-MOUSSE | SCHOKO-NOUGAT-KRAPFER'L |

SCHOKOLADENEIS | SCHOKO-FRÜCHTE

Menüpreis pro Person: € 35,50

Änderungen vorbehalten



**BAYRISCH
LAESSIG
LIEBENSWERT**



**SILVESTER
MENUE
2020**

