

# WEIHNACHTSFEIER.SHARING.MENUE

ab 6 Pers.



## EMPFANG:

### GLÜHWEIN & ALKOHOLFREIER PUNSCH

AM WEIHNACHTS-STAND IM INNENHOF, WEIHNACHTLICH DEKORIERT  
MIT FEUERSÄULEN ZUM AUFWÄRMEN **PRO PERS. 6,50**

**DIESER BETRAG WIRD KOMPLETT AN EINE GEMEINNÜTZIGE ORGANISATION GESPENDET**

## WUID'S DURCHANAND SHARRING MENÜ

WEIL MAN SICH MEISTENS EH NIE ENTSCHEIDEN KANN UND ES GEMEINSAM SOWIESO IMMER  
BESSER SCHMECKT, EMPFEHLEN WIR EUCH UNSER MENÜ ZUM TEILEN.

WIR STELLEN EUCH NACH GÄNGEN GEORDNET DIE SPEISEN EIN UND IHR KÖNNT  
NACH LUST UND LAUNE MITEINANDER TEILEN. WIE MAN AUF BAYRISCH SAGT:

### A WUID'S DURCHANAND

AB 6 PERSONEN | PRO PERSON 69,00

## STARTERS

BEEF TARTAR | CARPACCIO | VITELLO TONATO | BLACK TIGER GARNELEN | AUSTERN |  
JAKOBSMUSCHEL | ANTIPASTI | BURRATA | BROTBBOX

## STEAK & FISCH

T-BONE | RINDERFILET | BAVETTE | ENTRECOTE | ROASTBEEF  
ORA KING LACHS | HUCHEN | THUNFISCH

## BEILAGEN & SOSSEN

GETRÜFFELTES RISOTTO | KARTOFFELGRATIN | LILA SÜSSKARTOFFELPÜREE  
MALTAKARTOFFELN | SPECKBOHNEN | PIEMENTOS DE PADRON |  
PFEFFERSOSSE | SAUCE HOLLANDAISE | ROTWEINSOSSE | CHIMICHURRI

## DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT | CREME BRULÉE | NUSS.NOUGAT.MOUSSE |  
PANNA COTTA | APFEKIACHAL | VERSCHIEDENE EIS & SORBETS

## ZUM SCHLUSS

VIEHBECK'S KÄSEAUWAHL | SALAMI | SPECK | SCHINKEN

## LIEBLINGSWEIN

### GARGANEGA

*DIE BESSERE ALTERNATIVE ZU LUGANA*

GIANFRANCO ELAMPINI | VENETIEN | **GLAS 0,1l € 3,90 | FI. 0,75l € 26,90**

### SOPHIE

*CHARDONNAY | VIOGNIER*

WEINGUT MANINCOR | SÜDTIROL | **GLAS 0,1l € 5,50 | FI. 0,75l € 36,90**

### RIPASSO

*DER KLEINE AMARONE*

GIANFRANCO ELAMPINI | VENETIEN | **GLAS 0,1l € 4,50 | FI. 0,75l € 29,90**

### LE CUPOLE

MERLOT | CABERNET FRANC | CABERNET SAUVIGNON | PETIT VERDOT  
TENUTA DI TENORO | TOSKANA | **0,1l € 6,50 | FI. 0,75l 45,50**