

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein:
2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 78€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**
Butternusskürbis, Schnittlauch, Caesar

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Pflaume, Zuckerschote, Estragon
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Kürbis Gyoza **VEGAN**
Seidentofu, Szechuanpfeffer, Rettich

Wolfsbarsch **FISCH**
Kohlrabi, Staudensellerie, Kohl
Aquakultur / Kroatien

Entrecôte **FLEISCH**
Gemüse, Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Kriellower Gemüse **VEGAN**

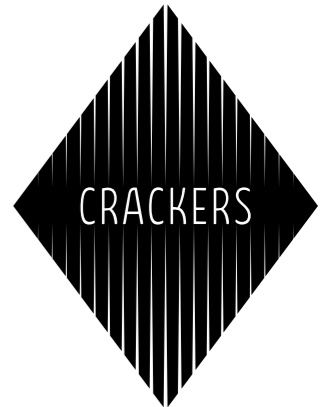
Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Karotte **VEGAN**
Granola, Nuss, Zitrone



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, Frankreich

Weißwein:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, Frankreich

Rotwein:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 99€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**
Butternusskürbis, Schnittlauch, Caesar

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Pflaume, Zuckerschote, Estragon
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

SUPPE

Maronensuppe **VEGAN**
Haselnuss, Portwein, Perlzwiebel

HAUPTGERICHTE

Kürbis Gyoza **VEGAN**
Seidentofu, Szechuanpfeffer, Rettich

Wolfsbarsch **FISCH**
Kohlrabi, Staudensellerie, Kohl
Aquakultur / Kroatien

Rinderfilet 180g **FLEISCH**
Gemüse, Cognac Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Kriellower Gemüse **VEGAN**

Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Zwetschge, Zimt, Portwein

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
1. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
1. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
1. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Germany

Red wine:
2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 78€ p.p.

STARTERS

Farmer Peter's salad **VEGAN**
butternut pumpkin, chive, caesar

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochujang, pear

Brook trout **FISH**
plum, sugar snap pea, tarragon
aquaculture / Alsace, France

Tatar of Beef Filet **MEAT**
parsley, crème fraîche, egg yolk
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Pumpkin Gyoza **VEGAN**
silken tofu, szechuan pepper, radish

Sea bass **FISH**
kohlrabi, celery, cabbage
aquaculture / Croatia

Entrecôte **MEAT**
vegetables, jus
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Krieler vegetables **VEGAN**

Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Carrot **VEGAN**
granola, nuts, lemon



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

White wine:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, France

Red wine:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 99€ p.p.

STARTERS

Farmer Peter's salad **VEGAN**
butternut pumpkin, chive, caesar

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochujang, pear

Brook trout **FISH**
plum, sugar snap pea, tarragon
aquaculture / Alsace, France

Tatar of Beef Filet **MEAT**
parsley, crème fraîche, egg yolk
free-range / Bavaria, Germany

SOUP

Chestnut soup **VEGAN**
hazelnut, port wine, pearl onion

MAINS

Pumpkin Gyoza **VEGAN**
silken tofu, szechuan pepper, radish

Sea bass **FISH**
kohlrabi, celery, cabbage
aquaculture / Croatia

Filet of Beef 180g **MEAT**
vegetables, cognac jus
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Krieler vegetables **VEGAN**

Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
plum, cinnamon, port wine

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
1. Every guest can choose one dish out of each category
1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
1. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
1. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required