

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2022 - Grauburgunder Kalkstein, Seckinger
Pfalz, 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 Peter Salat **VEGAN**
Estragon, Gurke, Schalotte

Burrata **VEGETARISCH**
Bauer Peters Tomaten, Pfirsich, Gochujang

Dorade **FISCH**
Paprika, Johannisbeere, Kräuter
Aquakultur / Griechenland

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

HAUPTGERICHTE

Aubergine **VEGAN**
Zucchini, Cashewkäse, Himbeere

Makrele **FISCH**
Artischoke, Olive, Sardelle
Wildfang / Nordatlantik

Filetspitzen **FLEISCH**
Rotkohl, Joghurt, Petersilie
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse **VEGETARISCH**

Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Pistazienkuchen **VEGAN**
Matcha, Erdbeere, Limette



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:
2019 - Château Haut Madrac, Cabernet Franc, Malbec, Merlot
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 Peter Salat **VEGAN**
Estragon, Gurke, Schalotte

Burrata **VEGETARISCH**
Bauer Peters Tomaten, Pfirsich, Gochujang

Dorade **FISCH**
Paprika, Johannisbeere, Kräuter
Aquakultur / Griechenland

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

ZWISCHENGANG

Mairübe **VEGAN**
Kohlrabi, Kartoffel, Holunderblüte

HAUPTGERICHTE

Aubergine **VEGAN**
Zucchini, Cashewkäse, Himbeere

Makrele **FISCH**
Artischoke, Olive, Sardelle
Wildfang / Nordatlantik

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

BEILAGEN

Saisonales Gemüse **VEGETARISCH**

Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Crème d'Isigny, Beeren, Knallzucker

UND SO FUNKTIONIERTS

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

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2022 - Grauburgunder Kalkstein, Seckinger Pfalz, Deutschland

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**
tarragon, cucumber, shallot

Burrata **VEGETARIAN**
Farmer Peter´s tomatoes, peach, gochujang

Sea bream **FISH**
bell pepper, currant, herbs
aquaculture / Greece

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

MAINS

Eggplant **VEGAN**
courgette, cashew cheese, raspberry

Mackerel **FISH**
artichoke, olive, anchovy
wild-caught / North Atlantic

Sirloin tips **MEAT**
red cabbage, yoghurt, parsley
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Seasonal vegetables **VEGETARIAN**

Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Pistachio cake **VEGAN**
matcha, strawberry, lime



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

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

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

Red wine:
2019 - Château Haut Madrac, Cabernet Franc, Malbec, Merlot 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**
tarragon, cucumber, shallot

Burrata **VEGETARIAN**
Farmer Peter´s tomatoes, peach, gochujang

Sea bream **FISH**
bell pepper, currant, herbs
aquaculture / Greece

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

INTERMEDIATE COURSE

Spring turnip **VEGAN**
kohlrabi, potato, elderflower

MAINS

Eggplant **VEGAN**
courgette, cashew cheese, raspberry

Mackerel **FISH**
artichoke, olive, anchovy
wild-caught / North Atlantic

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

SIDES

Seasonal vegetables **VEGETARIAN**

Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
crème d'Isigny, berries, popping sugar

AND THIS IS HOW IT WORKS

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