

## Abendmenü

Rauchlachstatar,  
Avocado, Kräutersalat  
*Smoked salmon tartare, avocado, herb salad*

\*\*\*

Kalbshaxenravioli,  
Saubohnen, Parmesan  
*Veal shank ravioli, broad beans, parmesan*

\*\*\*

Hirschrücken -rosa gebraten-,  
Rosenkohlblätter, Selleriepüree  
*Medium roasted venison, brussels sprouts leave, celery puree*

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen,  
Weißweinbirne, hausgemachtes Vanilleeis  
*Warm chocolate cake, white wine pear, homemade vanilla ice cream*

4-Gang Menü	64,00
3-Gang ohne Zwischengang	54,00

### Unser Team empfiehlt...

2020 Chardonnay DOC  
Weingut Alois Lageder/Südtirol  
0,1l 4,40

2016 Gaudenz Qualitätswein trocken  
Weingut Knipser/Pfalz  
0,1l 4,40

2017 Banyuls Rimage AOC  
Grenache/Cinsault/Syrah/Carignan  
Cave de l'Abbe Rous  
5cl 6,00