

Gans-Anders-Menü

Gänseleber-Patê

Herbstgemüse-Salat, Johannisbeer-Gelee und Brioche
2021 Chardonnay, Teufelskeller
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Gänse-Crèmesuppe mit Sherry

2023 Marktbreiter Silvaner
Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Gänse-Wan-Tan

Fermentierter Rothkohl und Anadaliman-Pfeffer-Schaum
2023 Rosé trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Sorbet



Freiland-Gans Brust & Keule

Süßholzsauce, Quitte und Petersilienwurzel
„CR“ 2022 Cuvée Rot trocken
Weingut Schmitt's Kinder 0,1l



Parfait von der Haselnuss-Torrone

Karamell-Birne und Rotwein-Birnen-Sorbet
2022 Stettener Stein Silvaner Auslese 0,05l

oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 152
Menü ohne Weinbegleitung 107 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Ziegenfrischkäse-Praline
Zweierlei Kürbis und Blaubeer-Chutney

oder

Gebratener Steinbeißer
Zweierlei Kürbis und Dill-Honig



Rinderkraftbrühe
Pfannekuchenröllchen



Sorbet des Tages



Wildpflanzlerl mit Pilzen
Preiselbeersauce, Rotkohl-Salat und gebackene Kartoffelknödel



Hausgemachtes Eis
Quitten-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Confiertes Lachsforellenfilet
Balsamicosauce, Hokkaido-Kürbis
und Graupenrisotto 33 €

Lebkuchen-Ravioli mit Ziegenfrischkäse
Nußbitterschaum, Birne
und Hokkaido-Kürbis 25 €

Gerne können Sie die einzelnen Gerichte innerhalb der Menüs austauschen.
Preisänderung möglich.

Alle Speisen
können Allergene enthalten.
Fragen sie einfach nach der Allergenliste.