

Menü Klassik

Weinbegleitung

1. **Wild-Kraftbrühe**
mit Bio Wachtel-Ei aus Embrach

Nöbilis (Sherry)

Riesling-Sylvaner

Tria Weine

Freienstein

2. **Rohschinken-Ravioli**
Mascarpone/ Kräuter
Tomaten/ Zwiebeln

Gewürztraminer

Gewürztraminer

Schloss Teufen

3. **Reh-Haxe**
geschmort in Rotweinsauce
Kartoffel-Stock

Steiner's Fasszination

Zweigelt/ Cabernet Jura/

Pinot Noir

Weingut Steiner

Dättlikon

oder

4. **Zander aus Rafz**
Kürbis-Gemüse/
Wildtrockenfleisch
Rosmarin-Laugen-Terrine

Schloss Gobelsburg

Grüner Veltliner

Österreich

5. **Käse Auswahl von Rolf Beeler**
Chutney/Feigen-Nuss-Brot/ Kümmel- Brätzeli

Nota Bene

Assemblage

Weingut Frohhof

Neftenbach

6. **Dessertüberraschung**

Riesling Strohwein

Riesling

Weingut Kilchsperger

Flaach

5 Gänge Menü 104.00/ Wein 130.00/ Alkoholfrei 120.00/ Bier 125.00

4 Gänge Menü 93.00/ Wein 116.00/ Alkoholfrei 106.00/ Bier 111.00

3 Gänge Menü 80.00/ Wein 103.00/ Alkoholfrei 93.00/ Bier 98.00