



VINO THEK

BY GEISEL

MENÜAUSWAHL

VON UNSEREM KÜCHENCHEF BENEDIKT ARPS
OKTOBER BIS DEZEMBER 2024

AUFGRUND IHRER PERSONENANZAHL BITTEN WIR
SIE IM VORAUSS UM DIE AUSWAHL EINES
EINHEITLICHEN MENÜS.

BITTE TEILEN SIE UNS DIE ANZAHL DER VEGETARIER
MIT, WIR PASSEN DAS MENÜ DEMENTSPRECHEND
AN.



MENÜ I

Saibling

Sellerie | Pumpernickel | Wildkräuter

*)3/4/7/9/10

~

Geschmorte Puntarelle

Parmesanschaum | confiertes Eigelb | Haselnuss

*)1/7/9/10/11

~

Geschmorte Rinderbäckchen

Kräuter - Kartoffel - Stampf | Pastinaken à la crème

*)7/9/10/11

~

Lebkuchenmousse

Pochierte Birne | Portweineis

*)1/4/7/9/15

3 Gang Menü (ohne Geschmorte Puntarelle) – 76 Euro

4 Gang Menü – 89 Euro

MENÜ II

Tafelspitz

Feldsalat | eingelegte Äpfel

*)1/7/9/10

~

Maronenschaumsuppe

Trüffel | eigene Einlage

*)7/9

~

Gebratener Rehrücken

Rosenkohl | Petersilienwurzel | karamellisierte Birne

*)4/7/10/11/15

~

Apfeltarte

Karamellsauce | Vanilleeis

*)1/4/7/15

3 Gang Menü (ohne Maronenschaumsuppe) – 89 Euro

4 Gang Menü – 114 Euro

MENÜ III

Rote Beete Variation

Meerrettich | Sauerrahm | Estragon

*)1/7/9/11

~

Kürbisschaum Suppe

geröstete Kerne | Steirisches Kernöl | Kokosschaum

*)7/9

~

Kabeljau

Radicchio | Nussbutter | Perlgraupenrisotto

*)3/4/7/9/10/11

~

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Zwetschgenröster | Zimteis | Vanille - Espuma

*)1/4/7/15

3 Gang Menü (Kürbisschaum Suppe) – 79 Euro

4 Gang Menü – 93 Euro

*) Unsere Allergenen Liste:1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesam, 13 Soja, 14 Weichtiere, 15 Mandel

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, pro Person sowie inkl. der gesetzlichen MwSt.
-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-