

Vorspeise

SEESAIBLING

Saibling - *konfiert* . *Kaviar*
Karfiol – *Mousse* . *gegrillt*
Gurke – *pickled* . *Salat*
Schwarzbrot – *Chip*
EUR Siebzehn

MILCHKALB

Kalbsrücken – *Tartar*
Rote Rübe – *Gelee* . *mariniert* . *Pulver*
Shiitake – *ingelegt* . *Hollandaise*
Wildreis – *gepufft*
EUR Siebzehn

Zwischengang

MANGALITZA

Schweinebauch – *Raviolo*
Langustino – *Schaum* . *Chip*
Erdäpfel – *Mousseline*
Rettich – *süß/sauer*
EUR Dreiundzwanzig
EUR Neunundzwanzig (Hauptgang)

ZANDER/MISO

Zander – *Filet gebraten*
Blutwurst – *WanTan*
Spitzkraut – *süß/sauer* . *gegrillt*
Miso - *Suppe*
EUR Fünfundzwanzig
EUR Vierunddreißig (Hauptgang)

#wachterwieslersratschen #ratschen #wachterwiesler #deutschschützen #eisenberg
#deutschschützeneisenberg #essentrinken #blaufränkisch #homeofblaufränkisch

Hauptgang

BLACK ANGUS

Schulter – *geschmort*
Karotte – *geflämmt . Creme*
Pak Choi – *Guacamole*
BBQ – *Marinade*
EUR Sechsendreißig

BARBARIE-ENTE

Entenbrust – *rosa gebraten*
Kohlrabi – *gedämpft . eingelegt*
Petersilie – *Creme . Öl*
Sellerie – *Püree*
EUR Achtunddreißig

Käse / Dessert

STOLLENKÄSE

Capellaro – *Ziege/Schnittkäse/4 Monate*
Erzherzog Johann – *Kuh/Hartkäse/6 Monate*
Bellino – *Schaf/Rotschmierkäse/6-8 Wochen*
EUR Zwölf

HASELNUSS

Haselnuss – *Creme . Biskuit . Pulver*
Uhudler – *Sorbet . Granité*
Quitte – *Gelee . Kompott*
Radicchio – *in Weinsteinsäure fermentiert*
EUR Vierzehn

4 Gänge	58,-	Weinbegleitung	25,-
5 Gänge	68,-	Weinbegleitung	29,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
7 Gänge	88,-	Weinbegleitung	37,-
8 Gänge	98,-	Weinbegleitung	41,-

Menüauswahl ohne Käse/Dessert: Aufpreis € 8,-
Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.