

Feinschmecker-Menü

Butterfisch
Spitzkohl, Zitronenthymian und Mais
2024 Chardonnay, trocken
Weingut Rainer Zang, Nordheim a. M. 0,1 l



Pfifferling-Schaumsuppe
mit Senfmelone
2023 Silvaner trocken, unfiltriert
Vale & Kätt Geschwisterwein, Frickenhausen a. M. 0,1l



Doradenfilet mit Auberginencreme
Tomatenschaum und Pinienkerne
2025 twenty-six, Rose, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Sorbet des Tages



Bayerische Entenbrust
Tropaea-Zwiebel-Confit, Steinpilze und Süßkartoffel
2022 Spätburgunder, Sonnenstuhl, Trias
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Blondes-Schokoladen-Tonkabohnen-Parfait
Zwetschge, Andaliman-Pfeffer und Marzipan
2023 Silvaner Auslese
Weingut am Stein, Würzburg 0,05 l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 166 €
Menü ohne Weinbegleitung 121 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Wildschwein-Pastrami
Tomate, Preiselbeere und Meerrettich



Kohlrabi-Erbсен-Crèmesuppe
Falafel



Sorbet des Tages



Kalbspflanzerl mit geschmorter Paprika
und zweierlei Bohnen



Limetten-Kokos-Panna-Cotta mit
hausgemachtem Eis

Menü mit Fleisch Hauptgang 76 €
Menü mit Fisch Hauptgang 93 €
Menü mit Vegie Hauptgang 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Seeteufel-Medaillon mit Meerrettich,
Pastis-Schaum, geschmorte Rote Bete und
Kartoffelrisotto

Ricotta-Steinpilz-Agnolotti
Parmesanschaum, Auberginen-Caponata
und gebratene Steinpilze

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

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