

FREITAG, 4. OKTOBER ERLEBNISDINNER

NIC SHANKER

Aperitiv
„BALSAM FÜR DIE BIRNE“

ENIZ TOPALOVIC

KÜCHENCHEF HOTEL ASAM

Amuse bouche
RÄUCHERFISCHMOUSSE | WAKAME
KARTOFFEL | OONA KAVIAR
LIMONE
Champagner Laurent-Perrier

DANIEL KLEIN, KOOK36

SAIBLING | ERBSE | MISO
KALAMANSI | HUHN

&

TATAKI VOM RIND | WASABI
GURKE | TAPIOKA

*Scheurebe, Garten Eden, 2023,
Markus Meier*

MARTIN LUNZER

FERMENTIERTER ROTKOHL
RAUCHMANDEL | GRAPEFRUIT
CASTEL FRANCO

&

GERIEBENES HERZ VOM KALB
KALBSZUNGE | BELUGALINSEN
SENFURKE | SCHNITTLAUCH

*Silvaner, Marktbreiter Sonnenberg, 2021,
Markus Meier*

SIMONE BECKENBAUER

PRALINENHAFTER EINSTIEG
ZUM HAUPTGANG

Arcobräu Bierspezialität

MICHA AMMON

LUGEDER ENTENBRUST
COUSCOUS | KÜRBIS SESAM

*Grüner Veltliner Ried Engerbrunner Stein,
Erste Lage, 2023, Hans Topf*

&

SCHWEINEBAUCH | CHAMPAGNER-
KRAUT | DUNKELBIER | DÖRROBST
KARTOFFEL

*Chardonnay, Ried Hasel, 2021, Hans Topf
Spätburgunder, Garsten Eden, 2022, Markus Meier*

LENI KRÖNNER

NEUKREATION GATSBY-TORTE

Geldermann Crémant Baden Rosé Brut

KÄSEGANG

INNSTOLZ-KÄSE „WEISSE LADY“

BROT

*Bäckerei Schifferl
Bäckerei Philipps*

KAFFEE

Rehorik Kaffeerösterei, Regensburg

ALKOHOLFREIE EDELGETRÄNKE

Werner Retter, Obsthof Retter, Steiermark

SPIRITUOSEN

Jacobi Spirits

BITTER LIMONADEN

Aqua Monaco

BIERE & SOFTDRINKS

*Arcobräu Mooser Liesl
Paulaner Bier
Softdrinks Coca Cola*

Aufgrund der Art der Veranstaltung können wir keine Änderungen der Speisen vornehmen und damit nicht auf Untrverträglichkeiten und Ernährungsgewohnheiten eingehen. Wir danken für Ihr Verständnis.