

# SAMSTAG, 5. OKTOBER KITCHEN PARTY

**SPECIAL GUEST MOSES CEYLAN**  
HARTWEIZENTATAR DER  
OSMANEN | AROMATISCHE ROTE BEETE  
MEERRETTICH-AYRAN  
KRÄUTERSALAT

**DANIEL KLEIN, KOOK36**  
SAIBLING | GRAUPEN | SPECK  
APRIKOSEN

**NICOLAI WIEDMER, REST. ECKERT**  
SAIBLING SASHIMI | RETTICH  
GRÜNER APFEL | PONZU

**NIKLAS OBERHOFER**  
JAPANISCHE KARTOFFEL  
OONA ECHTER SCHWEIZER  
ALPENKAVIAR | SCHWARZE  
TOPINAMBUR | BERKÄSE  
HASELNUSS

**MARTIN LUNZER**  
TATAR VOM WAGYU RIND  
FRANKENHÖHE | CHIPOTLE  
SCHWARZER | KNOBLAUCH | EIGELB  
EINGELEGT SPITZKOHL

**MATTHIAS STRIFFLER, EUROPAPARK RUST**  
MAURISCHES POLTINGER LAMMRAGOUT  
COUS-COUS | MANDELN-ROSINEN  
OKRASCHOTEN | JOGHURT

**FABRICE OHLMANN**  
SURPRISE ZUM DESSERT

**SIMONE BECKENBAUER**  
EIGENWILLIGE PRALINEN

**KÄSEGANG**  
INNSTOLZ-KÄSE „WEISSE LADY“

**BROT**  
*Bäckerei Schifferl*  
*Bäckerei Philipps*

**GETRÄNKE**  
*Grüner Veltliner, Ried Wechselberg, 2023,*  
*Hans Topf*  
*Cuba Cuvée, 2023, Markus Meier*  
*Crémant Baden Rosé Brut, Geldermann*

**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.