



- Weinbegleitung -

Bruno Paillard
Champagne, Frankreich

Sauvignon Blanc
Weingut Pighin
Friaul, Italien

Furmint
Weingut Michael Wenzel
Burgenland, Österreich

Riesling
Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz, Deutschland

Pannobile
Weingut Heinrich
Neusiedlersee, Österreich

Prisecco Rosenzauber
Obstmanufaktur Jörg Geiger
Württemberg, Deutschland

Spätlese Cuvée
Weingut Kracher
Burgenland, Österreich

Weinbegleitung bei 6-Gang
85
ohne Champagner
75

Weinbegleitung bei 4-Gang
65
ohne Champagner
55
(ohne Furmint & Prisecco)

- die Weinbegleitung beinhaltet 1 Glas pro Wein
pro Person pro Gang



- Gourmetmenü -

Spaziergang durch den Chiemgau

Sauerteig
Ziegenfrischkäse mit Minze | Wagyu-
Griebenschmalz | Essiggurken

Bio Tomate
Holunder | Stracciatella | Apfelbalsam

Achental Anticucho
Salatherz | Lauchcreme | Spitzpaprika

Hinterstoder Stör
Erbse | Verju | Birne | Lardo

Chiemsee-Renke
Bio Zucchini | Bouillabaisse | Sauce Rouille

Hochrießer Reh
Pfifferlinge | Kerbelknolle | Umeboshi

Waldhimbeere
Fichte | Loomi

Eiskirsche
Trüffel | Weiße Schokolade | Thymian

Petit four

6 Gänge
175

4 Gänge
145

(ohne Stör und ohne Waldhimbeere)