



**Gourmet Restaurant im Karner**  
Nussbaumstraße 6 | 83112 Frasdorf | T. +49 (0)8052 17 97 0  
[info@landgasthof-karner.com](mailto:info@landgasthof-karner.com) | [www.landgasthof-karner.com](http://www.landgasthof-karner.com)



- Weinbegleitung -

Zehetbauer  
Pinot Blanc  
Burgenland, Österreich

\*\*\*

Nikolaihof  
*Hefeabzug*  
Grüner Veltliner  
Wachau, Österreich

\*\*\*

Domaine du Colombier  
*Vaucoupin*  
Chablis Premier Cru  
Burgund, Frankreich

\*\*\*

Castello die Ama  
Montebuoni Chianti Classico  
Toskana, Italien

\*\*\*

Kracher  
Spätlese Cuvee  
Burgenland, Österreich

\*\*\*

Giovanni Dri  
Picolit  
Friaul, Italien

Weinbegleitung in 6-Gängen  
90

Weinbegleitung in 5-Gängen  
80

Weinbegleitung in 4-Gängen  
70

Spaziergang durch den Chiemgau

\*\*\*

Sauerteig  
Rosmarin | Wagyu-Griebenschmalz |  
Aubergine | Hirsch

\*\*\*

Chiemsee Hecht  
Schwarzwurzel | Alpenkavvier

\*\*\*

Topinambur  
Birne | Molke | Erdnuss

\*\*\*

Chiemsee Zander  
Ackerbohne | Krebs-Dashi | Estragon

\*\*\*

Weißen Trüffel  
Agnolotti | Kerbelknolle | Piemonteser  
Haselnüsse

\*\*\*

Achental Wagyu  
Aubergine | Mohn | Knochenmark

\*\*\*

Fichte  
Hollunder | Weintraube

\*\*\*

Chiemgauer BIO Honig  
Apfel | Kamille | Pollen

\*\*\*

Petit four

In 6 Gängen  
170  
In 5 Gängen (ohne Zander)  
160  
In 4 Gängen (ohne Zander & Fichte)  
150