

Liebe Gäste,

ich freue mich sehr,

Sie im Namen des gesamten Teams

in unserem Restaurant

„Kabinett F.W.“

begrüßen zu dürfen und

wünsche Ihnen

einen genussvollen Abend.

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden

Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Selbstverständlich geben wir Ihnen

genaue Auskünfte über

die in den Speisen enthaltenen

allergenen Zutaten.

### Empfehlungen zum Aperitif

**Laurent - Perrier, brut**

€ 20,00 / 0,1l



### Weinbegleitung

Gerne servieren wir Ihnen  
zu Ihrem Menü

korrespondierende Weine:

in 3 Gängen -à 1dl € 43,00

Jedes weitere Glas à 1dl berechnen wir  
Ihnen mit € 10,00.

### Alkoholfreie Begleitung

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem  
Menü eine korrespondierende Begleitung  
aus dem Hause Geiger:

in 3 Gängen -à 1dl € 18,00

Jedes weitere Glas à 1dl berechnen wir  
Ihnen mit € 6,00.



### **Amuse bouche**

\*\*\*

#### **Makrele**

Rote Rübe / Gazpacho / Omelette / Seidentofu

\*\*\*

#### **Kabeljau**

Lauch / Yuzu / Kartoffel

\*\*\*

#### **Rauchaal**

Ententascherl / Apfel / Wilder Blumenkohl / Shoyu

\*\*\*

#### **Kaisergranat**

Aniskohl / Saiblingskaviar / Bisque

\*\*\*

#### **Schweinekinn**

Birne / Zwiebel / Liebstöckel

\*\*\*

#### **Poltinger Lamm**

Schmorgurke / Curry / Kefir / Hibiskus

\*\*\*

#### **Bauernsalat**

Tomate / Olive / Kaper / Schafskäse / Oregano

\*\*\*

#### **Mirabelle**

Verbene / Joghurt / Tee

*Menü 3 Gang € 85,00*

*Unser Menü beinhaltet immer das Dessert bzw. den Käsegang*

*Jeden weiteren Gang berechnen wir mit € 14,00*

**Auswahl an Rohmilchkäsen ab € 18,00**