

# *H*erbstmenü



*Kirschner*

*Stuben*

\*\*\*

*S*emmelknödel Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen

\*\*\*

*S*chaumsupperl vom Mais mit gebratener Gänseleber

\*\*\*

*M*edaillon von der Gams an getrüffeltem Lauch & Kartoffel - Nocken

\*\*\*

*G*ebrannte Cremé von der Zwetschge

\*\*\*

*Pro Person Eur 82,-*

## *W*einempfehlung

*2020 er Grüner Veltliner „Ried Hasel“*

*Topf – Straß - Kamptal*

*0,75 l 68,-*

*2020 er The Butcher - Cuvée (BF/CS/ME)*

*Schwarz – Andau – Neusiedlersee*

*0,75 l 59,-*