

# 1177

## Aperitif

<b>Applejack Rabbit<sup>Sour</sup></b>		9,50
Calvados, Zitronensaft, Orangensaft, Ahornsirup		
<b>August Gin&amp;Tonic</b>		13,50
August Gin, Le Tribute Tonic, Rosmarin		
<b>Spice 94<sup>alkoholfrei</sup></b>		9,50
Seedlip Herbal, Thomas Henry Ginger Beer, Grapefruit		
<b>Crémant du Jura</b>	0,1l   0,75l	7   48
Domaine Pignier, Jura, FR		
<b>Rieder<sup>India Pale Ale</sup></b>	0,33l	4,60
Brauerei Ried, im Innkreis, OÖ		

## Menü

### zuerst

**Crottin Chavignol | Friséesalat | Verjus<sup>D</sup>** 15

**Kürbissuppe | ras el-Hanout | Rauch<sup>G A</sup>** 14

### dazwischen

**Steinbutt | Petersilie | Speck<sup>B G A</sup>** 28

**Hirsch | Steinpilze | Kamut<sup>G A C</sup>** 29

### nachher

**Zwetschke | Haselnuss | Fleur de Sel<sup>A C G H N</sup>** 11

**Dreierlei Käse<sup>Rohmilch</sup> | Feigensenf<sup>G M</sup>** 13

**3 Gang Menü 51**

Getränkebegleitung 0,1l + 24

**5 Gang Menü 73**

Getränkebegleitung 0,1l + 34

**Gedeck 3,60**

Wir bitten um Verständnis, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hinweis zur Allergenverordnung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere