

WEIHNACHTEN IM WIRTSCHAUS ZUM ROTEN BÄREN

MENÜ 'KAISERWALZER'

4 GÄNGE 55 € PRO PERSON

3 GÄNGE MIT VORPEISE 50 € PRO PERSON

3 GÄNGE MIT SUPPE 45 € PRO PERSON

CARPACCIO VOM RINDERFILET GF

HAUSEINGELEGTE PILZE I TRÜFFELPESTO I PARMESAN I RAUCHSALZ & PFEFFER
ODER

LACHSFORELLE HAUSGEBEIZT I SCHLOSSGUT DORNAU GF I LF

FERMENTIERTER FENCHEL I CREME AUS GEGRILLTEN EUREKA ZITRONEN I LAUCHSPROSSEN
ODER

GERÄUCHERTES ROTE RÜBEN TATAR GF

ZIEGENRICOTTA VON DER SONNENCARMEN I PIKANTE GEBRANNT MANDELN I AKAZIENHONIG

<>

OCHSENSCHLEPP CONSOMMÉ

MANDARIN LEBERKNÖDEL ODER KASPRESSKNÖDEL
ODER

HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE VEGAN I LF

KNUSPRIGE KÜRBISKERNE & OIL AUS SOLCHEN

<>

GESCHMORTE RINDSBACKERL

LIMONEN SELLERIE ERDÄPFELPÜREÉ I PIMIENTOS DE PADRÓN I MARONI JUS
ODER

KALBSBUTTERSCHNITZEL

SELLERIE ERDÄPFELPÜREÉ I RÖSTZWIEBEL I QUITTENCHUTNY I KAPERNJUS
ODER

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL KALB

HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT I ZITRONE I WILDPREISELBÄRN
ODER

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE

JUMIKAS I SCHMOR & RÖSTZWIEBEL I GEHOBELTE BELPER KNOLLE
ODER

ROTKRAUTRISOTTO VEGAN I GF I LF

GLACIERTE MARONI I HERBSTTROMPETEN I WINTERKRÄUTERSALAT I PREISELBÄRN

<>

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

GLÜHWEIN-ZWETSCHKENRÖSTER

CASSIS-SORBET & CHAMPAGNER VEGAN GF I LF

ZITRONENVERBENE I FRISCHE FRÜCHTE