

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar,* **Fasching 2019**

**Variation aus Wald und Wiese**

Wildpastete, Gänse-Confit und Entenleber-Schichtpraline 11,00 €



**Duo vom Hummer**

Süppchen mit Quitte und Hummer Thermidor 11,00€ MP



**Stör mit Kaviar**

Rieslingschaum, Schwarzwurzel, Staudensellerie  
Kartoffel-Plunderteiglocken, Petersilienöl MP 20,00 € / HG 24,00 €



**Duo vom Fasanbrüstchen und Haxerl**

Ananas-Sauerkraut, Erbsenpüree auf Topinambur MP 20,00 € / HG 24,00 €



**Johannisbeer- Birneneis** und  
**karamellierte Hallertauer Apfel Crumble** mit Haselnuss 8,00 €



**kleine Käseauswahl**

gebackene Glühwein-Dattel, Kräuterhonig 8,00 € zusätzlich

**Menü komplett ohne Käse: 64,00 €; als Dreigangmenü VS, HG, D oder Käse 39,00 €**

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar,* **vegetarisches Menü**

**Gemüsesushi**, Soja-Ingwerdip, Washabimayonnaise 9,50 €



**Rote Beete Schaumsüppchen** mit Vegi-Burger 6,50 €



**Lauchkanneloni mit Süßkartoffel und Waldpilzen** überbacken € 12,00



**heiße, süße Zigarre** mit Kürbiskern-Vanilleeis  
Single Malt Whisky oder Süßwein 9,50 €

Menü komplett 37,00 € Menü Menü

## Unsere Weinbegleitung

je 0,1l Glas € 19,50

NIBIRU, 2016er Ancestrale, Zweigelt-Rose fruchtiger, frischer, trockener Perlwein 0,1l 6,50 €



Château du Poyet, Muscadet, Sèvre & Maine sure Lie, Monmousseau, La Chapelle-Hulin A.O.C.  
frisch, fruchtig, unbeschwert, trocken, zu Fisch und allen Gelegenheiten 0,1l 3,80 € / 0,2L 7,50 € / **Fl. 21,00 €**



Federweißer Pinot Noir  
Weinbau Hansjörg Lampert, Graubünden A.O.C.I.  
fruchtig, frischer, leicht moussierender Rose, trocken 0,1l 5,80 € / 0,2L 11,50 € / **Fl. 0,5 l 26,00 €**



Escudo Rojo, Cabernet S, Carmenère, Syrah und Cabernet franc, Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley  
weich, würzig, harmonisch, nach Beeren, Vanille und Tabak, trocken 0,1l 4,50 € / 0,2L 8,50 € / **Fl. 26,00 €**