

KRENN-MENÜ

KALT GERÄUCHERTER SAIBLING VON DER FISCHEREI AUSSEERLAND

Gurke · Grany Smith · Dill · Buchweizen | € 16

GEMISCHTER SATZ „MITTERBERG“ 2025

Fuhrgassl-Huber | € 5,5



WIESENKRÄUTERSCHAUMSUPPE

Rohschinken · Gartenkresse | € 10

SAUVIGNON BLANC “EHRENHAUSEN” 2024

Trummer | € 6,3



ROSA GEBRATENER SCHLÖGEL VOM AUTHALER REH

Eierschwammerl · Kartoffelpraline · Schwarzbeeren | € 43

MODESTE 2024

Domaine Clos de Féés | € 5,5



SCHWARZBEERNOCKN

Mascarpone · Hausgemachtes Vanilleeis | € 15

1/16 SPÄTLESE CUVÉE 2024

Schröck | € 5,9

4 Gänge | € 84

3 Gänge ohne Suppe | € 74

Weinbegleitung zum Menü | € 23,2

Menüpreis inklusive Gedeck