

KRENN-MENÜ

KALT GERÄUCHERTER SAIBLING VON DER FISCHEREI AUSSEERLAND

Kürbis · schwarze Nuss · Verjus | € 14

GEMISCHTER SATZ „MITTERBERG“ 2025

Fuhrgassl-Huber | € 5,5



STEINPILZ-CONSOMMÉ

Hirschschenken · Vogelbeere · Liebstöckl | € 11

MORILLON "EHRENHAUSEN"

Trummer | € 6,3



DUETT VOM AUTHALER WILD

rosa gebraten und geschmort

Erdäpfelroulade · Eierschwammerl · Schwarzbeeren | € 38

MODESTE 2024

Domaine Clos de Fées | € 5,5



BIRNENTARTE

gebrannte Mandel · Tonkabohne | € 14

1/16 SPÄTLESE CUVÉE 2024

Schröck | € 5,9

4 Gänge | € 77

3 Gänge ohne Suppe | € 66

Weinbegleitung zum Menü | € 23,2

Menüpreis inklusive Gedeck