

DINNER MENU  
*mit*  
GOBER & FREINBICHLER  
30.11.2024

**Gebeizte Lachsforelle aus der Schlossfischerei**

Birnenemulsion | Kren | Frisée

*oder*

**Kondierter Kohlrabi (V)**

Birnenemulsion | Kren | Frisée



**Steinpilz Ravioli (V)**

Rotweinschalotten | Kohlsprossen | Kürbiskerne



**Hirschrücken**

Johannisbeeren | Kürbiscreme | Cima di Rapa

*oder*

**Geschmorte Rübe (V)**

Johannisbeeren | Kürbiscreme | Cima di Rapa



**Käseauswahl**

Comté Réserve | Brie de Meaux | Heidelbeer-Senf



DINNER MENU  
*mit*  
GOBER & FREINBICHLER  
30.11.2024

**Aperitif**

Vielfalt Rosé



**Appetizer**

Muschelkalk Gemischter Satz



**Zwischengang**

Neckenmarkt Blaufränkisch



**Hauptgang**

Ried Dürrau Blaufränkisch



**Käse**

Ried Hussy Blaufränkisch

