

Wilde Zeiten | Game

EUR

Vom 14. September bis 13. Oktober 2020 im Mövenpick Restaurant.

Paillard von Wildschwein

16.80

Wildschweinfilet | Herbstsalate | Maronen | frische Pilze
Balsamico-Zwetschgen | Birnen-Ingwerchutney

Wild pork fillet | autumn lettuce | sweet chestnuts | fresh mushrooms
Balsamic plums | pear ginger chutney

Süppchen von Hokkaido-Kürbis

7.20

Apfel | Kürbiskernöl | Grönländer Crevetten

Hokkaido pumpkin soup | apple | pumpkin seed oil | Greenland shrimps

Hirschrückensteak

20.80

Wacholdersauce | Wurzelgemüse | Zwetschgen | Schupfnudeln

Saddle of venison steak | juniper sauce | root vegetables plums | homemade tourpedo noodles

Hausgemachter Rehpfeffer

22.80

Würzschokolade | Speckstreifen | Trauben | Champignons
Rotkohl | pochierte Williams-Birne | Butterspätzle

Homemade sliced deer | spicy chocolate | bacon stripes | grapes
button mushrooms | red cabbage | poached pear | butter spaetzle

Duett von Hirsch und Wildschwein

25.80

Medaillons von Hirsch und Wildschwein | Steinpilzrahm
Preiselbeersauce | Rotkohl | Dörrobst | Butterspätzle

Medallions of venison and boar | boletus cream | cranberry sauce
red cabbage | dried fruits | butter spaetzle

In Kürze

Curry

A taste of Paradise. Allein der Wortklang dieser exotischen Gewürzmischung lässt unsere Gedanken in die Ferne schweifen. Wir zeigen Ihnen, dass Curry viel mehr ist, als allgemein angenommen. Reisen Sie kulinarisch mit uns zu spannenden Abenteuern.

Ab 14. Oktober 2020 im Mövenpick Restaurant.

Unsere Weinempfehlung | Our wine recommendation

EUR

2016 Spätburgunder	0,2 l	9.50
Weingut Friedrich Becker	0,75 l	31.00
Pfalz, Deutschland		

Kraftvolles Rubinrot, verführerisches Bouquet nach dunklem Steinobst, Wacholderbeere, Tabak, Spalholz und Räucheraromen. Am Gaumen saftig, würzig mit guter Tannin-Struktur und feinsten Röstaromen. Zeigt jugendlichen Schmelz und Fruchtpräsenz, die Tannine sind von bester Herkunft und werden sich mit etwas Reife perfekt mit der Frucht vermählen. Langes und intensives Finale - ein jugendlich-frischer Pinot der Extraklasse aus bester Quelle, der über viel Potenzial verfügt.

2016 Don Sebastian Crianza	0,2 l	8.90
Bodegas Baigorri	0,75 l	29.00
Rioja DOCa, Spanien		

Der Rioja-Crianza-Renner
Einer der besten Rioja-Werte überhaupt, 14 Monate in Barriquen gereift.
Önologischer Berater ist Bordeaux-Koryphäe Michel Rolland.
Sehr vielseitiger Wein, der solo wie als Essensbegleiter richtig Freude macht und äußerst beliebt ist.

2016 The Wine Cuvée Rot	0,75 l	37.00
Erich Scheiblhofer		
Burgenland, Österreich		

Granatrubin mit funkelnden Reflexen. Verführerisches blau-schwarz-beeriges Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren sowie dominikanischem Tabak, dahinter Schokopastillen, Baumnuß und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, kakaoartigem Tannin und reifem Extrakt. Im aromatischen, langen Finale mit Schattenmorellensaft, Black Currant und Wacholder, endet mit einer edlen Mokkanote.
Eine ausserordentliche Cuvée mit individuellem Charakter!