



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

RINDCHEN-WEIN-MENÜ

01.09. – 14.10.2023

SALAT MIT MARINIERTER KALBSZUNGE

Kärntner Käferbohnencreme
Eierschwammerln & Thymianpfirsiche

*2022 Muskateller Sand
Pfaff / Weinviertel / Österreich*

* * *

GERÖSTETER GRÜNER SPARGEL

mit Kartoffel-Olivencrème
Ofenparadeiser, Ziegenkäse & Auberginenketchup

*2022 „Les Perruches“ Sec
Jean-Marc Gilet / Vouvray / Loire / Frankreich*

* * *

HIRSCHRÜCKEN AUS DEM RAUCH

mit Nussgewürzkruste, Hollerjus,
Rahmwirsing & Kartoffelterrinen

*2018 St. Laurent
Johanneshof Reinisch / Thermenregion / Österreich*

* * *

KARAMELLISIERTE LIMONENTARTE

mit gerösteten Pistazien,
Himbeeren & Basilikummeis

*2022 Spätlese
Angerhof Tschida / Burgenland / Österreich*

Menüpreis: 79,00€ pro Person

inkl. begleitender Weine (Glas 0,1l)

Reservieren Sie bitte unter dem Stichwort

„Rindchen-Wein-Menü“

online über unsere Homepage www.tschebull.de

buchbar dienstags - samstags ab 17:00 & 20:30 Uhr