

# MENÜ

\*

## AMUSE BOUCHE

### WINTERGEMÜSESALAT (V)

Topfencreme, frittiertes Grünkohl & Topinamburchips

/

### WACHTELBRUST SUPREME

Belugalinsensalat, Trüffel & geschmorte Quitte

/

### TATAR VON THUNFISCH & HAMACHI

Zitrusfrüchte, Jalapenos & Thai Basilikum

-----

### ROTE WILDGARNELEN

Hummerbisque, Erbsen & Chorizo

/

### KLARE KARTOFFEL BOUILLION (V)

Bergkäse Raviolo, Röstzwiebeln & Schnittlauchöl

-----

### FISCH DES TAGES

Gulaschsaft, Urkarotten & Kartoffelpüree

/

### HIRSCHRÜCKEN

Cassisrotkohl, Serviertenklos & Molejus

/

### SERVIERTENKLOS (V)

Rotkohl, Rosenkohlblätter & Nussbutter Schaum

-----

### BERGKÄSESTRUDEL (V)

geschmorte Quitte

/

### PINA COLADA 79° (V)

Rum Ananas, Kokoseiscreme & Passionsfrucht

\*

## MENÜ

Sie bestimmen im 79° die Speisefolge selbst.  
Wählen Sie einfach Ihre Gänge aus oder entscheiden Sie sich für  
ein Degustationsmenü in 6 Gängen (bitte nur Tischweise) und lassen  
Sich von Küchenchef Philipp Grimm überraschen.  
Der Service berät Sie gerne.

*Passend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer  
Weinbegleitung, unser Service schenkt Ihnen entsprechend der  
Speisekarte hochkarätige und interessante Weine ein - Sie trinken  
aus.*

**6 Gänge Degustation**  
99,00  
**Weinbegleitung**  
51,00

**4 Gänge**  
79,00  
**Weinbegleitung**  
35,00

**3 Gänge**  
69,00  
**Weinbegleitung**  
26,00

**Vegetarisch 4 Gänge**  
69,00  
**Weinbegleitung**  
35,00

**Vegetarische 3 Gänge**  
59,00  
**Weinbegleitung**  
26,00

Wir können gerne auf wenige, vereinzelte  
Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.  
Auf lebensbedrohliche Allergien o. besondere Ernährungskonzepte können  
wir leider nicht eingehen, bzw. möchten die Verantwortung nicht  
übernehmen. Eine Liste der Allergene ist beim Service hinterlegt.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.