



TRATTORIA
ENOTECA
ALBERGO GRANDHOTEL SCHLOSS KUNSBURG

Menu creativo

Insalata romana con aglio e tartufo

Römersalat | Parmesancreme |
Salatvinaigrette | Schwarzer Knoblauch | Trüffel

Ca dei Frati

2014 Lugana
Lombardei

Fegato d'oca arrosto

Gebratene Gänseleber | Canedale |
gepickelte Rübe | Tondo di Chioggia |
Weizengrasvinaigrette

Casa Vinicola Librandi

2013 Efeso
Kalabrien

Filetto di tonno alla piastra

Gegrillter Thunfisch | Spargelsud |
Bagna cauda Püree | gebeizter Fenchel

Bruno Giacosa

2013 Roero Arneis
Piemont

Duetto d'agnello

Lammrücken | geschmorte Schulter |
Stangenspargel | Kichererbsencreme | Pilze

Castelfeder

2012 Burgum Novum Lagrein
Südtirol

Rabarbaro con crema di verbana

Rhabarbergelee | Salat | Verbenecreme |
Mandelstreusel | Milcheis

oder

Crema di gorgonzola

Gorgonzolacreme | Hefekeks |
Senfcreme | gepickelte Früchte

Giacomo Bologna

2015 Vigna Senza Nome
Piemont

oder

A Mano

2011 Aleatico
Apulien

Drei-Gänge-Menü ohne Gänseleber und Thunfisch | 59 €

inklusive begleitender Weine | 89 €

Vier-Gänge-Menü ohne Gänseleber | 75 €

inklusive begleitender Weine | 110 €

Fünf-Gänge-Menü | 89 €

inklusive begleitender Weine | 129 €

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen