


FISCHERS
RESTAURANT

| NOVEMBER•MENÜ |

Ringelbete Carpaccio

Kürbispesto | Wildschinken

-Red-white-coiled beetroot carpaccio | pumpkin pesto | smoked game ham-

*A, G, H, L, M



Miamée Rouge

Waldbeeren | Rieslingsekt



Selleriecremesüppchen

Räucherlachs

-Cream of celery soup | smoked salmon-

*A, D, G, L



Scheurebe

trocken | Weingut Wagner-Stempel | Rheinhessen



Hirschrückenmedaillons

Maronenkruste | Portweinjus | Topinamburpüree

-Venison loin filets | chestnut crust | port sauce | mashed jerusalem artichokes-



Zweigelt Selection

trocken | Weingut Tement | Südsteiermark



Marzipanmousse

Schokoladenkern | Haselnussbaiser | marinierte Herbstfrüchte

-Marzipan mousse | chocolate core | hazelnut meringue | marinated fruits-



Don Papa Rum

Philippinen

Menüpreis (4 – Gang)	€ 52,50
Menüpreis (3 – Gang) ohne Suppe	€ 46,50
Menüpreis (3 – Gang) ohne Vorspeise	€ 42,50
Menüpreis (4 – Gang) mit korrespondierenden Getränken	€ 74,50