

# FRÄNKISCHE TAPAS

Unser beliebtes Tapas-Menü, bestehend aus drei fränkischen Tapas zu jedem Gang (außer dem Hauptgang). – Franken zum Durchprobieren!

## I. GANG — 3 VORSPEISEN 28€

Ofen-Aubergine | Minze | Joghurt  
Lachsforellen-Ceviche | saure Gurken | Chili  
Rindertatar | gebratene Pfifferlinge | Brotchip

## II. GANG — 3 ZWISCHENSPEISEN 32€

Lammtascherl | süß-saure Pfifferlinge | Sommerkräuter  
Bayrische Garnele | sautierter Rettich | Meerrettichcreme  
Weiße Tomatensuppe | Croutons | Schnittlauch

## III. GANG — HAUPTSPEISE 35€

**SCHWEINEBAUCH *BBQ-STYLE***  
12 Stunden gegarter Schweinebauch |  
Bacon-Jam | Kartoffel | Speck | Radieschen

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise 6€
- \* Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne 6€
- \* Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel 6€

## IV. GANG — 3 KÄSE 25€

Ziegenmünster | Aprikosen-Chutney | schwarzer Pfeffer  
Fränkischer Weinkäse | frittierter Hefeteig | eingelegte Zwiebel  
Kochkäse | Traube | Stieglers Haselnuss

## V. GANG — 3 NACHSPEISEN 25€

Honig-Zitronen-Creme | Erdbeeren | Kamille  
Gesalzenes Karamelleis | Lupinenkaffee | Kakao  
Rote Johannisbeere | Baiser | Rührteig

3-Gang Menü	75€
Weinbegleitung	35€
4-Gang Menü	+18€
Weinbegleitung	45€
5-Gang Menü	+11€
Weinbegleitung	55€

# oma & enkel #FAVOURITES

## VORSPEISEN

### ALL TIME FAVOURITE 28€ Signature 2011

Handgeschnittenes Rindertatar | gebackenes Ei | Joghurt | eingelegte Gurken | Chili-Kartoffelchips | Wildkräuter

### SOMMERBROT 25€

Süß-saure Pfifferlinge | 7-Minuten-Ei-Mayonnaise | geröstetes Bauernbrot | eingelegte Zwiebeln

### FISH-DISH 28€

Mild geräucherter Saibling | Buttermilchsud | Gurkengemüse | Meerrettichcreme

## ZWISCHENGÄNGE

### SUPPEN-KULT 16€ NEW Signature

Klare Pfifferlingssuppe | Schinken-Nockerl | Schnittlauch

### FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL 19€

Cappuccino vom fränkischen Schiefertrüffel

### FORELLE MÜLLERIN 2.0 28€

Geflämmte Eiswasserforelle | Mandel-Schmelze | Zitronen-Vinaigrette | Selleriepüree | sautierter Spinat

## HAUPTGÄNGE

### SOMMER-KNÖDEL 29€ Signature 2009

In Nussbutter gebratene Brezenknödel | gebratene Pfifferlinge | Kräuter | alter Balsamessig

### PASTALIEBE 28€

Teigtascherl – mit Tomaten gefüllt | gehobelter Käse | junge Kräuter | Silvaner Beurre Blanc

### CATCH OF THE DAY 32€

Confiertes Waller | Gewürzbrösel | feines Gemüseragout | Basilikum-Zitronenschaum

### O&E-BRATHENDL 32€

Gegrillte, ausgelöste Fichtelgebirgshuhnkeule | Spitzkohlkimchi | Joghurt | Gewürzjus

### FILET DU PATRON 39€ Signature 1966

Rosa gebratenes Rinderfilet | mit fränkischem Whisky flambiert | getrüffelte Lebercreme | Vieles vom Kohlrabi

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise 6€
- \* Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne 6€
- \* Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel 6€

## DESSERTS

### NOUGAT-KNÖDEL 19€

Süßer Knödel – gefüllt mit Stieglers Nougatcreme | Himbeersorbet | Haselnuss

### POSTHOTEL-MAGNUM 16€

Geeistes Paté von der Entenleber (aus ungestopfter Leber) | knuspriger Haselnuss-Nougat | geröstete Kerne

### SCHOKOHOLIC 19€ Signature 1998

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel | Erdbeer-Sorbet

## SIGNATURE MENÜ

Alle unsere Signature-Gerichte in einem 5-Gang Menü 109€

# SHARING IS CARING – MENÜ

Rinderfilet, am Tisch tranchiert und zum Teilen serviert | ab 2 Personen – 99 € p.P.

## I. TISCHLEIN DECK DICH

Kleine Vorspeisen in der Mitte des Tisches zum Teilen wie bei Oma

## II. RINDERFILET — AM TISCH TRANCHIERT

Dazu gibt es:

Tomatentascherl | Spitzkohlkimchi | Brezenknödel | Trüffel-Jus | Kräuterbutter

## III. PIMP OMAS PFANNKUCHEN

Crêpe Suzette am Tisch flambiert | Vanilleeis | Orangenfilets | hausgemachter Orangenbrandy

# FRÄNKISCHE TAPAS vegetarisch

Unser beliebtes Tapas-Menü, bestehend aus drei fränkischen Tapas zu jedem Gang (außer dem Hauptgang).  
– Franken zum Durchprobieren!

## I. GANG — 3 VORSPEISEN 28€

Ofen-Aubergine | Minze | Joghurt  
Karottentatar | saure Gurken | Chili  
Schiefertrüffel-Paté | gebratene Pfifferlinge | Brotchip

## II. GANG — 3 ZWISCHENSPEISEN 32€

Trüffelnocke | süß-saure Pfifferlinge | Sommerkräuter  
Frischkäsetascherl | sautierter Rettich | Meerrettichcreme  
Weiße Tomatensuppe | Croutons | Schnittlauch

## III. GANG — HAUPTSPEISE 35€

### TOFU-LIEBE

Gebratener Tofu | Trüffeljus | Spitzkohlkimchi | fränkische Haselnuss | Radieschen

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise 6€
- \* Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne 6€
- \* Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel 6€

## IV. GANG — 3 KÄSE 25€

Ziegenmünster | Aprikosen-Chutney | schwarzer Pfeffer  
Fränkischer Weinkäse | frittierter Hefeteig | eingelegte Zwiebel  
Kochkäse | Traube | Stieglers Haselnuss

## V. GANG — 3 NACHSPEISEN 25€

Honig-Zitronen-Creme | Erdbeeren | Kamille  
Gesalzenes Karamelleis | Lupinenkaffee | Kakao  
Rote Johannisbeere | Baiser | Rührteig

3-Gang Menü	75€
Weinbegleitung	35€
4-Gang Menü	+18€
Weinbegleitung	45€
5-Gang Menü	+11€
Weinbegleitung	55€

# oma & enkel #FAVOURITES

## VORSPEISEN

### ALL TIME FAVOURITE Signature 28€

Tatar von der geschmorten Karotte | gebackenes Ei | Joghurt | eingelegte Gurken | Chili-Kartoffelchips | Wildkräuter

### SOMMERBROT 25€

Süß-saure Pfifferlinge | 7-Minuten-Ei-Mayonnaise | geröstetes Bauernbrot | eingelegte Zwiebeln

### FISH-DISH 28€

Mild geräucherter Saibling | Buttermilchsud | Gurkengemüse | Meerrettichcreme

## ZWISCHENGÄNGE

### SUPPEN-KULT NEW Signature 16€

Klare Pfifferlingssuppe | Trüffel-Nockerl | Schnittlauch

### FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL 19€

Cappuccino vom fränkischen Schiefertrüffel

### FORELLE MÜLLERIN 2.0 28€

Geflämmte Eiswasserforelle | Mandel-Schmelze | Zitronen-Vinaigrette | Selleriepüree | sautierter Spinat

## HAUPTGÄNGE

### PASTALIEBE Signature 28€

Teigtascherl – mit Tomaten gefüllt | gehobelter Käse | junge Kräuter | Silvaner Beurre Blanc

### SOMMER-KNÖDEL 29€

In Nussbutter gebratene Brezenknödel | gebratene Pfifferlinge | Kräuter | alter Balsamessig Signature

### CATCH OF THE DAY 32€

Confiertes Waller | Gewürzbrösel | feines Gemüseragout | Basilikum-Zitronenschaum

### O&E-BRATHENDL 32€

Gegrillte, ausgelöste Fichtelgebirgshuhnkeule | Spitzkohlkimchi | Joghurt | Gewürzjus

### FILET DU PATRON 39€

Rosa gebratenes Rinderfilet | mit fränkischem Whisky flambiert | getrüffelte Lebercreme | Vieles vom Kohlrabi

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise 6€
- \* Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne 6€
- \* Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel 6€

## DESSERTS

### NOUGAT-KNÖDEL 19€

Süßer Knödel – gefüllt mit Stieglers Nougatcreme | Himbeersorbet | Haselnuss

### POSTHOTEL-MAGNUM 16€

Geeistes Paté von der Entenleber (aus ungestopfter Leber) | knuspriger Haselnuss-Nougat | geröstete Kerne

### SCHOKOHOLIC Signature 19€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel | Erdbeer-Sorbet

## SIGNATURE MENÜ

Alle unsere Signature-Gerichte in einem 5-Gang Menü 109€

# SHARING IS CARING – MENÜ

Rinderfilet, am Tisch tranchiert und zum Teilen serviert | ab 2 Personen – 99 € p.P.

## I. TISCHLEIN DECK DICH

Kleine Vorspeisen in der Mitte des Tisches zum Teilen wie bei Oma

## II. RINDERFILET — AM TISCH TRANCHIERT

Dazu gibt es:

Tomatentascherl | Spitzkohlkimchi | Brezenknödel | Trüffel-Jus | Kräuterbutter

## III. PIMP OMAS PFANNKUCHEN

Crêpe Suzette am Tisch flambiert | Vanilleeis | Orangenfilets | hausgemachter Orangenbrandy

# FRÄNKISCHE TAPAS

Unser beliebtes Tapas-Menü, bestehend aus drei fränkischen Tapas zu jedem Gang (außer dem Hauptgang).  
– Franken zum Durchprobieren!

## I. GANG — 3 VORSPEISEN ABDEFIJLN 28€

Ofen-Aubergine | Minze | Joghurt  
Lachsforellen-Ceviche | saure Gurken | Chili  
Rindertatar | gebratene Pfifferlinge | Brotchip

## II. GANG — 3 ZWISCHENSPEISEN ABDEHIJLN 32€

Lammtascherl | süß-saure Pfifferlinge | Sommerkräuter  
Bayrische Garnele | sautierter Rettich | Meerrettichcreme  
Weiße Tomatensuppe | Croutons | Schnittlauch

## III. GANG — HAUPTSPEISE ADEJLN 35€

**SCHWEINEBAUCH *BBQ-STYLE***  
12 Stunden gegarter Schweinebauch |  
Bacon-Jam | Kartoffel | Speck | Radieschen

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise D 6€
- \* Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne DELN 6€
- \* Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel ADK 6€

## IV. GANG — 3 KÄSE ABDEKLN 25€

Ziegenmünster | Aprikosen-Chutney | schwarzer Pfeffer  
Fränkischer Weinkäse | frittierter Hefeteig | eingelegte Zwiebel  
Kochkäse | Traube | Stieglers Haselnuss

## V. GANG — 3 NACHSPEISEN ABDKMN 25€

Honig-Zitronen-Creme | Erdbeeren | Kamille  
Gesalzenes Karamelleis | Lupinenkaffee | Kakao  
Rote Johannisbeere | Baiser | Rührteig

A-Glutenhaltiges Getreide, wie Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern | B-Eier, auch als Flüssigei oder Bestandteile daraus, wie Lecithin oder Albumin | C-Erdnüsse, diese können auch als Erdnussöl oder -butter verwendet worden sein | D-Milch und Milcherzeugnisse, wie Butter, Käse, Lactose, Milchprotein | E- Sellerie in jeglicher Art, wie Bleich-, Knollen- und Staudensellerie | F-Sesam, auch als Sesamöl, Tahin (Sesampaste) oder Sesamsalz | G-Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern oder als Zusatzstoff in Saucen | H-Krebstiere, wie Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps, King Crab aber auch pulverisiert in Suppen, Saucen und Würzpasten | I-Fisch, alle Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) auch in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen und Brühen | J-Soja, auch als Miso, Sojasauce, Sojaöl, Tofu oder in Marinaden, Gewürzmischungen | K-Schalenfrüchte, wie Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, auch in Pesto, Kuchen und Schokolade | L-Senf, auch als Senfkörner, Senfpulver, in Dressings, Marinaden, Ketchup und Gewürzmischungen | M-Lupine und Lopino in Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Tofu oder Milch | N-Schwefeloxid und Sulfid, als E-Nummern von E220 bis E228 zum Beispiel in Trockenfrüchten, Wein und Essig

# oma & enkel #FAVOURITES

## VORSPEISEN

### ALL TIME FAVOURITE Signature 2011 ABDEIJLN 28€

Handgeschnittenes Rindertatar | gebackenes Ei | Joghurt | eingelegte Gurken | Chili-Kartoffelchips | Wildkräuter

### SOMMERBROT ABDEJLN 25€

Süß-saure Pfifferlinge | 7-Minuten-Ei-Mayonnaise | geröstetes Bauernbrot | eingelegte Zwiebeln

### FISH-DISH ADEIJLN 28€

Mild geräucherter Saibling | Buttermilchsud | Gurkengemüse | Meerrettichcreme

## ZWISCHENGÄNGE

### SUPPEN-KULT NEW Signature 16€

Klare Pfifferlingssuppe | Schinken-Nockerl | Schnittlauch ABDJN

### FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL ADLN 19€

Cappuccino vom fränkischen Schiefertrüffel

### FORELLE MÜLLERIN 2.0 ABDEIJKLN 28€

Geflämmte Eiswasserforelle | Mandel-Schmelze | Zitronen-Vinaigrette | Selleriepüree | sautierter Spinat

## HAUPTGÄNGE

### SOMMER-KNÖDEL ABDELN 29€

In Nussbutter gebratene Brezenknödel | gebratene Pfifferlinge | Kräuter | alter Balsamessig

### PASTALIEBE ABDEJLN 28€

Teigtascherl – mit Tomaten gefüllt | gehobelter Käse | junge Kräuter | Silvaner Beurre Blanc

### CATCH OF THE DAY ADEIJLN 32€

Confierter Waller | Gewürzbrösel | feines Gemüseragout | Basilikum-Zitronenschaum

### O&E-BRATHENDL ADEJLN 32€

Gegrillte, ausgelöste Fichtelgebirgshuhnkeule | Spitzkohlkimchi | Joghurt | Gewürzjus

### FILET DU PATRON Signature 1966 BDEJLN 39€

Rosa gebratenes Rinderfilet | mit fränkischem Whisky flambiert | getrüffelte Lebercreme | Vieles vom Kohlrabi

### —→ SIDES

- \* Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise D 6€
- \* Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne DELN 6€
- \* Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel ADK 6€

## DESSERTS

### NOUGAT-KNÖDEL ABDK 19€

Süßer Knödel – gefüllt mit Stieglers Nougatcreme | Himbeersorbet | Haselnuss

### POSTHOTEL-MAGNUM ABDKN 16€

Geeistes Paté von der Entenleber (aus ungestopfter Leber) | knuspriger Haselnuss-Nougat | geröstete Kerne

### SCHOKOHOLIC ABD Signature 1998 19€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel | Erdbeer-Sorbet

## SIGNATURE MENÜ

Alle unsere Signature-Gerichte in einem 5-Gang Menü 109€

# SHARING IS CARING – MENÜ

Rinderfilet, am Tisch tranchiert und zum Teilen serviert | ab 2 Personen – 99 € p.P.

## I. TISCHLEIN DECK DICH ABDEIJKLN

Kleine Vorspeisen in der Mitte des Tisches zum Teilen wie bei Oma

## II. RINDERFILET — AM TISCH TRANCHIERT ABDEJKLN

Dazu gibt es:

Tomatentascherl | Spitzkohlkimchi | Brezenknödel | Trüffel-Jus | Kräuterbutter

## III. PIMP OMAS PFANNKUCHEN ABDN

Crêpe Suzette am Tisch flambiert | Vanilleeis | Orangenfilets | hausgemachter Orangenbrandy

# FRÄNKISCHE TAPAS

Unser beliebtes Tapas-Menü, bestehend aus drei fränkischen Tapas zu jedem Gang (außer dem Hauptgang). – Franken zum Durchprobieren!

## I. GANG — 3 VORSPEISEN ABDEJLN 28€

Ofen-Aubergine | Minze | Joghurt  
Karottentatar | saure Gurken | Chili  
Schiefertrüffel-Paté | gebratene Pfifferlinge | Brotchip

## II. GANG — 3 ZWISCHENSPEISEN ABDEJLN 32€

Trüffelnocke | süß-saure Pfifferlinge | Sommerkräuter  
Frischkäsetascherl | sautierter Rettich | Meerrettichcreme  
Weiße Tomatensuppe | Croutons | Schnittlauch

## III. GANG — HAUPTSPEISE EJKLN 35€

**TOFU-LIEBE**  
Gebratener Tofu | Trüffeljus | Spitzkohlkimchi | fränkische Haselnuss | Radieschen

### —→ SIDES

- ❖ Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise D 6€
- ❖ Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne DELN 6€
- ❖ Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel ADK 6€

## IV. GANG — 3 KÄSE ABDEKLN 25€

Ziegenmünster | Aprikosen-Chutney | schwarzer Pfeffer  
Fränkischer Weinkäse | frittierter Hefeteig | eingelegte Zwiebel  
Kochkäse | Traube | Stieglers Haselnuss

## V. GANG — 3 NACHSPEISEN ABDKMN 25€

Honig-Zitronen-Creme | Erdbeeren | Kamille  
Gesalzenes Karamelleis | Lupinenkaffee | Kakao  
Rote Johannisbeere | Baiser | Rührteig

A-Glutenhaltiges Getreide, wie Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern | B-Eier, auch als Flüssigei oder Bestandteile daraus, wie Lecithin oder Albumin | C-Erdnüsse, diese können auch als Erdnussöl oder -butter verwendet worden sein | D-Milch und Milcherzeugnisse, wie Butter, Käse, Lactose, Milchprotein | E- Sellerie in jeglicher Art, wie Bleich-, Knollen- und Staudensellerie | F-Sesam, auch als Sesamöl, Tahin (Sesampaste) oder Sesamsalz | G-Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern oder als Zusatzstoff in Saucen | H-Krebstiere, wie Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps, King Crab aber auch pulverisiert in Suppen, Saucen und Würzpasten | I-Fisch, alle Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) auch in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen und Brühen | J-Soja, auch als Miso, Sojasauce, Sojaöl, Tofu oder in Marinaden, Gewürzmischungen | K-Schalenfrüchte, wie Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, auch in Pesto, Kuchen und Schokolade | L-Senf, auch als Senfkörner, Senfpulver, in Dressings, Marinaden, Ketchup und Gewürzmischungen | M-Lupine und Lopino in Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Tofu oder Milch | N-Schwefeloxid und Sulfid, als E-Nummern von E220 bis E228 zum Beispiel in Trockenfrüchten, Wein und Essig

# oma & enkel #FAVOURITES

## VORSPEISEN

### ALL TIME FAVOURITE **Signature** ABDEJLN 28€

Tatar von der geschmorten Karotte | gebackenes Ei | Joghurt | eingelegte Gurken | Chili-Kartoffelchips | Wildkräuter

### SOMMERBROT ABDEJLN 25€

Süß-saure Pfifferlinge | 7-Minuten-Ei-Mayonnaise | geröstetes Bauernbrot | eingelegte Zwiebeln

### FISH-DISH ADEIJLN 28€

Mild geräucherter Saibling | Buttermilchsud | Gürkengemüse | Meerrettichcreme

## ZWISCHENGÄNGE

### SUPPEN-KULT **NEW Signature** 16€

Klare Pfifferlingssuppe | Trüffel-Nockerl | Schnittlauch ABDJN

### FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL ADLN 19€

Cappuccino vom fränkischen Schiefertrüffel

### FORELLE MÜLLERIN 2.0 ABDEIJKLN 28€

Geflämmte Eiswasserforelle | Mandel-Schmelze | Zitronen-Vinaigrette | Selleriepüree | sautierter Spinat

## HAUPTGÄNGE

### PASTALIEBE **Signature** ABDEJLN 28€

Teigtascherl – mit Tomaten gefüllt | gehobelter Käse | junge Kräuter | Silvaner Beurre Blanc

### SOMMER-KNÖDEL ABDELN 29€

In Nussbutter gebratene Brezenknödel | gebratene Pfifferlinge | Kräuter | alter Balsamessig **Signature**

### CATCH OF THE DAY ADEIJLN 32€

Confierter Waller | Gewürzbrösel | feines Gemüseragout | Basilikum-Zitronenschaum

### O&E-BRATHENDL ADEJLN 32€

Gegrillte, ausgelöste Fichtelgebirgshuhnkeule | Spitzkohlkimchi | Joghurt | Gewürzjus

### FILET DU PATRON BDEJLN 39€

Rosa gebratenes Rinderfilet | mit fränkischem Whisky flambiert | getrüffelte Lebercreme | Vieles vom Kohlrabi

### —→ SIDES

- ❖ Wirsberger Pommes – aus Kartoffelkloßteig | Trüffel-Mayonnaise D 6€
- ❖ Sommer-Salate | Joghurt-Dressing | geröstete Kerne DELN 6€
- ❖ Sommer-Gemüse – gebratener Wilder Blumenkohl & Brokkoli | Knusperbrösel ADK 6€

## DESSERTS

### NOUGAT-KNÖDEL ABDK 19€

Süßer Knödel – gefüllt mit Stieglers Nougatcreme | Himbeersorbet | Haselnuss

### POSTHOTEL-MAGNUM ABDKN 16€

Geeistes Paté von der Entenleber (aus ungestopfter Leber) | knuspriger Haselnuss-Nougat | geröstete Kerne

### SCHOKOHOLIC ABD **Signature** 19€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | marinierte Erdbeeren | Schokoladenstreusel | Erdbeer-Sorbet

## SIGNATURE MENÜ

Alle unsere Signature-Gerichte in einem 5-Gang Menü 109€

# SHARING IS CARING – MENÜ

Rinderfilet, am Tisch tranchiert und zum Teilen serviert | ab 2 Personen – 99 € p.P.

## I. TISCHLEIN DECK DICH ABDEIJKLN

Kleine Vorspeisen in der Mitte des Tisches zum Teilen wie bei Oma

## II. RINDERFILET — AM TISCH TRANCHIERT ABDEJKLN

Dazu gibt es:

Tomatentascherl | Spitzkohlkimchi | Brezenknödel | Trüffel-Jus | Kräuterbutter

## III. PIMP OMAS PFANNKUCHEN ABDN

Crêpe Suzette am Tisch flambiert | Vanilleeis | Orangenfilets | hausgemachter Orangenbrandy