

Menü
meet and eat
in der TRAUBE Braz
Abendessen im „Bienenstüble“

Mittwoch, 09.11.2016

Marinierte Blattsalate und Wildkräuter
an Zitronenvinaigrette
mit Wildschweinrohschinken
dazu reichen wir Welschriesling Skoff

Apfel-Schaumsuppe mit Zimtroutons
dazu reichen wir Urgesteinsriesling Gobelsburg

Hirschfilet im Wirsing Pilzmantel
an zweierlei Saucen
mit Ingwer-Rotkraut und getrüffeltem Kartoffelpüree
dazu reichen wir Excellent Pfaffl

Waldmeisterparfait mit Beerenragout
und Blätterteiggebäck
dazu reichen wir Beerenauslese Kracher