



DAS CHALET-MENÜ

POLLINGER FORELLE
AVOCADO / DASHI

~ ~ ~

SAUERAMPFER
Bio-Ei / KOHLRABI

~ ~ ~

YUZU
THYMIAN / TONIC WATER

~ ~ ~

ROASTBEEF
FINGER GEMÜSE / TORTELLINI / BERNAISE

~ ~ ~

RUBY CHOCOLATE
ESTRAGON / BLUTPFIRSICH

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

DAS CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDNEUNZIG EURO
(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT!)

DAS CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINUNDSIEBZIG EURO
(FORELLE, SAUERAMPFER, ROASTBEEF, RUBY CHOCOLATE)



BEGLEITENDE WEINE

2018 WIEN 1
WEINGUT PFAFFL, WEINVIERTEL

~ ~ ~

~ ~ ~

GIN TONIC

~ ~ ~

2017 BLACK PRINT
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ

~ ~ ~

2016 GEWÜRZTRAMINER
WEINGUT GUSTAVE LORENTZ, ALSACE

~ ~ ~

2014 MERLOT CABERNET "RIFF"
ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GLAS JE 0,1L SECHSUNDREISSIG EURO
(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GLAS JE 0,1L FÜNFUNDZWANZIG EURO
(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



DAS KIENTAL-MENÜ

PFIFFERLING CREMESUPPE
KARTOFFEL / CROUTONS

~ ~ ~

TAGLIATELLE
SESAM / WOK-GEMÜSE / GARNELE

2017 SPÄTBURGUNDER (BLANC DE NOIR) „DEEP BLUE“
WEINGUT TESCH, NAHE

~ ~ ~

LIMETTENKÜCHLEIN
KIRSCHRAGOUT / NOUGAT

2017 GELBER MUSKATELLER
WEINGUT RUDOLF GEIL, RHEINHESSEN

DAS KIENTAL-MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR DREIUNDVIERZIG EURO
(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR FÜNFZEHN EURO
(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



VORSPEISE

POLLINGER FORELLE

AVOCADO / DASHI

FÜNFZEHN

2018 WIEN 1

WEINGUT PFAFFL, WEINVIERTEL

ACHT

~ ~ ~

BLATTSALAT

MARINIERTER PFIFFERLINGE / DIJON-SENF

ACHT

2015 CHARDONNAY LEITHABERG

WEINGUT HEINRICH, BURGENLAND

NEUN

SUPPE

SAUERAMPFER

Bio-Ei / KOHLRABI

ACHT

~ ~ ~

PFIFFERLING CREMESUPPE

KARTOFFEL / CROUTONS

ACHT



HAUPTGANG

TAGLIATELLE
SESAM / WOK-GEMÜSE / GARNELEN
FÜNFUNDZWANZIG

2017 SPÄTBURGUNDER (BLANC DE NOIR) „DEEP BLUE“
WEINGUT TESCH, NAHE

ACHT

~ ~ ~

ROASTBEEF
FINGER GEMÜSE / TORTELLINI / BERNAISE
FÜNFUNDDREIßIG

2017 BLACK PRINT
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ
ZEHN

WEIN DES MONATS

2015 / 2016 WESTHOFENER SILVANER
WEINGUT WITTMANN, RHEINHESSEN
FLASCHE 0,75L FÜR FÜNFUNDACHTZIG EURO

DUFT NACH EXOTISCHEN REIFEN FRÜCHTEN, FRISCHER KAMILLE UND WIESENKRÄUTERN, DEUTLICHE MINERALIK. SAFTIGER ANREGENDER AUFTAKT MIT ZURÜCKHALTENDER UND VERSPIELTER SÄURE. DIE GUT EINGEBUNDENEN HOLZNUANCEN BEGLEITEN DEN ELEGANTEN KÖRPER, WELCHER MIT EINEM LANGEN MINERALISCHEN NACHHALL AUSKLINGT.



DESSERT

RUBY CHOCOLATE
ESTRAGON / BLUTPFIRSICH / BAUMKUCHEN
SIEBZEHN

2016 GEWÜRZTRAMINER
WEINGUT GUSTAVE LORENTZ, ALSACE
ACHT

~ ~ ~

LIMETTENKÜCHLEIN
KIRSCHRAGOUT / NOUGAT
ZWÖLF

2017 GELBER MUSKATELLER
WEINGUT RUDOLF GEIL, RHEINHESSEN
SIEBEN

KÄSE

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
SECHZEHN

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:
**EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE,
MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNNEN,
SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.**

**„ALLE GERICHE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN
DAVON ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“
SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.**