



Um die Jahrhundertwende

GASTHOF HERRHAUS

Menü

Tiroler Weinbrüder

Brixlegg, am 24. Jun. 2016

Franciacorta Brut

Tartar vom Jungrind auf Wasabipüree
und Riesengarnele

oder

Lauwarmer Octopus auf Paprikacreme,
Avocadomousse und Tomaten-Zucchini
Marinade

Chardonnay Venezia Giulia, Jermann, Friaul
Nero d`Avola Aquilae, Canica, Sizilien

Kresseschaumsüppchen mit Garnele
Grecco di Tuffo, Vinosia, Kampagnien

Rückensteak vom Milchkalb mit
Gemüse und Trüffelpüree

oder

Knusprig gebratene Ente mit Blaukraut
und Brezenserviettenknödel

Tirreno Rosso die Maremma IGT, Fonterutoli
Amarone Riserva, Accordini, Venetien

Topfenknödel mit Rhabarberragout und
hausgemachtes Erdbeereis
Brachello, Braida, Piemont