



Degustationsmenü

Maibock & Kulmerfisch

mit Weinempfehlungen von Weinkultur Ernst

WEINKULTUR ERNST



GRUSS AUS DER KÜCHE

2022 Villa Garrel Rosé, Côtes de Provence | Maison Fabre



SAIBLING & MAIBOCK

zweierlei Tatar mit grünem Spargel

2022 Roter Veltliner, Wagram | Weingut Gerald Waltner



SPARGELSCHAUMSUPPE

2023 Grüner Veltliner Loibner, Wachau | Weingut F. X. Pichler



LAUWARMER THUNFISCH

mit Mango-Karotten-Salat und Wasabi

2019 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba | Palladino



ROSA MAIBOCKFILET & MAIBOCK GESCHMORT

mit Frühlingsgemüse und Zitronen-Thymianpolenta

2019 Château Saint-Valéry, Saint-Émilion Grand Cru - Bordeaux



KÄSE

2015 Domeco de Jarauta, Rioja | Bodegas Domeco de Jarauta



SÜSSER FRÜHLINGSBOTE

2022 Prosecco Asolo Superiore Dry Millesimato | Colli Asolani di Bedin



Haslau - Freitag, 3. Mai & Samstag 4. Mai 2024

Menüpreis ohne Weinbegleitung, inklusiv Aperitif zum „Gruß aus der Küche“
und **Weinkost** im Kulmer'schen Weinkeller aller empfohlenen Weine € 76,00.

Wir bitten um **Reservierung**: Restaurant **KULMER**  8190 Birkfeld, Haslau 63  03174/4463