



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