



# Frühlingsmenü im Fischrestaurant Kulmer

**22. & 23.05.2026**



**KULMER**  
SEIT 1722

Zwei Tage im Zeichen des Genusses:

Das Restaurant Kulmer präsentiert ein exklusives **7-Gänge-Frühlingsmenü**, das saisonale Raffinesse, handwerkliche Präzision und kulinarische Kreativität vereint – mit abwechslungsreichen **Kompositionen aus Fisch und Fleisch**.

Das Menü kann an beiden Tagen **von Mittag an durchgehend bis in den Abend** genossen werden.

Die ausgewählten Weine werden von **Weinkultur Ernst** persönlich präsentiert.

**Die Weine werden vorgestellt, erläutert und können individuell zum Menü kombiniert werden.**

Sie entscheiden dabei selbst:  
eine **komplett abgestimmte Weinbegleitung** oder eine **individuelle Auswahl ganz nach Ihrem Geschmack**.

Die **Weinpräsentation** findet in **Kulmer's Weinkeller** statt – ein besonderer Rahmen für persönliche Gespräche über Herkunft, Stilistik und Charakter der Weine.

**Freitag, 22. Mai 2026 und Samstag, 23. Mai 2026**  
**Menüpreis: € 78,00 (inkl. Aperitif und Verkostung aller empfohlenen Weine, ohne klassische Weinbegleitung)**

Reservierung bitte direkt im: **Fischrestaurant Kulmer**  
8190 Birkfeld, Haslau 63, Tel. 03174 4463

Freuen Sie sich auf zwei genussvolle Tage, bei denen Küche und Wein in persönlicher Atmosphäre zu einem besonderen Erlebnis verschmelzen.

# Frühlingsmenü

mit Weinempfehlungen von Weinkultur Ernst

## FENCHEL- ORANGENSALAT

mit gratinierter Jakobsmuschel

*Prosecco Rosé Treviso Brut Millesimato | Colli Asolani di Bedin*



## ROH MARINIERTE LACHSFORELLE

mit Spargel und Erdbeeren

*2024 Friulano, Friuli Colli Orientali | Pizzulin*



## CONSOMMÉ VOM MAIBOCK

mit Bärlauch-Gnocchi und Gemüse

*2022 Garnacha Blanca, Rioja | Domeco de Jarauta*



## HAUSGEMACHTE RAVIOLI SERVIERT MIT GEBRATENER GARNELE

gefüllt mit Frühlingskräutern und Ricotta

*2022 Meursault "Vieilles Vignes", Bourgogne blanc | Florent Garaudet*



## LAMM & LACHS

mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

*2022 Beaune "Vieilles Vignes 1926", Bourgogne rouge | Domaine des Clos*



## KÄSE

*2017 Viña Marro Gran Reserva, Rioja | Domeco de Jarauta*



## CREME BRÛLÉE

mit Schoko Crumble, Erdbeere und Rhabarber

*Prosecco Asolo Superiore Dry Millesimato | Colli Asolani di Bedin*