

Die GÖTZLSTUBE

im Karnerhof

DINER MAISON *FREITAG, 30. SEPTEMBER 2011 UM 19 UHR*

Rosè de Salici Vino Spumante Brut Col de Salici, Villacher Bier

Grüner Veltliner 2010, Kirchenberg, Nigl
**Gebratene Bio-Gänseleber
auf Mango und Preiselbeeren**

Dolcetto d'Alba Scavino, 2009
**Filet vom Rehrücken auf
Kürbis-Wasabifondue und Minze**
Ravioli gefüllt mit Paprika und Flußkrebse mit Anis

Sauvignon blanc 2010, Ploder-Rosenberg
Atlantik-Wolfsbarsch mit Chanterelles

Sorbet von der Williamsbirne mit Wodkaschaum

Château Haut Marbuzet St Estèphe 1999, Doppelmagnum
Rindsfilet aus dem Buchenrauch mit Sellerie und Trüffeln

Praline von Maroni und Orange

Coffee 'n spice - Edelbrände von Jesche - Bewegtes Wasser

Thomas Guggenberger
2 Gault Millau Hauben, 3 Sterne im Guide à
la carte, 13 Jahre Küchenchef

Martin Heigl
Dipl. Sommelier, 5 Jahre
Restaurantleiter Götzlstube

Franz Egger
Dipl. Sommelier,
18 Jahre Serviceleiter

Die Götzlstube