

Diner Maison
Freitag, 21. September 2012 um 19:00

Herbstbeginn am Karnerhof

Gemüsegruß

Marchfelder Artischocke, Röhne, Ziegenmilch

Summertime, Potzinger, Ratsch 2011

MilchkalbSalat

Kalbskopf, gedämpfte Pastinake, Draukrebse, Kaviarvinaigrette

BioGänseleber

Terrine von ungestopfter BioGänseleber, eingelegter Kürbis, Granatapfel

Riesling QbA trocken, Bürklin-Wolf, Pfalz 2009

Maronen

Maronencrème, Staudensellerie, Trüffel

Calamaretti

Confierte Calamaretti aus Istrien, Stundenei, Steinpilzbutter

Schiopettino, Dorigo, Buttrio 2009

Kärntner Taube

Im Almheu gebratene Taubenbrust, Blaukrautjus, Ofenbirne, Karfiolflan

Schafskäse vom Nuart in Asche gereift

Geflämmt mit Grant'n

Château Haut Marbuzet, St. Estèphe JEROB 2001

Gran Cru Schokolade und Quitte

nach Thomas Gruber

Cafè und Friandises

Edelbrände von Jesche – Bewegtes Wasser

Euro 89,00 ohne Weinbegleitung, Euro 109,00 mit Weinbegleitung

Um Tischreservierung unter 04252/2188 oder hotel@karnerhof.com wird gebeten