

# *F*rühlingsmenü



*Kirschner*

*Stuben*

\*\*\*

*T*karami Räucherlachs auf Spargelrösti

\*\*\*

*S*chaumsupperl vom Bärlauch

\*\*\*

*K*albsfilet an Spargel - Papardelle

\*\*\*

*M*ille feuille von Rhabarber, Erdbeere und Holunder

\*\*\*

*Pro Person Eur 82,-*

## *W*einempfehlung

*2022 er Riesling „Bergdistel“ Smaragd*

*Tegernseerhof – Dürnstein – Niederösterreich*

*0,75 l 44,-*

*2018 er Pinot Noir „Tradition“*

*M. Schneider – Ellerstadt – Pfalz*

*0,75 l 75,-*