

# Bierkulinarik 2018

mit Braumeister Toni Schwendl

## **Bierempfang**

*Augustiner Pilsner 0,33l*

## **Amuse Geulle**

Entenschmalz, Frischkäseaufstrich  
und Radieserl, Bäckerloaberl

*Schalchner WEISSE leicht 2,9% & Tilmans Pale Ale 5,6%*

## **Vorspeise**

Wildpflanzlerl an Feldsalatbündel und Johannisbeer- Orangensoße

*Augustiner Edelstoff 5,6% & Schalchner Ursprung 5,8%*

## **Suppe**

Herbstliche Bio- Kürbisrahmsuppe  
mit gratinierter Sahnehaube

*Schalchner 5-Korn 4,9%*

## **Zwischengang**

Saiblingsfilet gebraten  
mit Graupenrisotto und Weißbierschaum

*Schalchner WEISSE hell 5,2%*

## **Hauptgang**

Knuspriges Spanferkelkarree auf glacierten in Starkbiersoße  
Speck-Spitzkohl und Serviettenknödel

*Augustiner Oktoberfestbier 6,3% & Tilmans Brown Ale 5,6%*

## **Dessert**

Lauwarmer Schoko- Kirschkuchen mit Mascarponecreme  
und zart schmelzendes Zimthalfgefrorenes

*Augustiner Maximator 7,5% & Schalchner WEISSER Bock 7,4%*

## **Menüpreis**

inklusive Bierbegleitung zum jeweiligen Gang **56,00 €**

zusätzliche Biere pro Glas **2,00 €**