

# Gebauers

## TAGESBAR

### SPEISENZETTEL

#### APERITIVO

##### Alpen Bellini

Champagner Brut / Marille / Minze 16

#### VORHER

##### Norwegischer Räucherlachs 16

Belugalinsen / Steirisches Kürbiskernöl / Erbskresse

##### Top Jausenbrett 28

von unserer Hausmetzgerei Trockner aus Kollman in Südtirol

Wildschweinsalami / Tiroler Speck

Geträufelte Mortadella / Stilfser Bergkäse aus dem Alto Adige

##### Tiroler Champignonknödel 16

Braune Butter / Parmesan

##### Salat / Schwammerl 18

Sautierte Birne / Kartoffel-Vinaigrette

„Dass bald das neue Jahr beginnt, spür ich nicht im Geringsten.

Ich merke nur: Die Zeit verrinnt genauso wie zu Pfingsten“.

*Joachim Ringelnatz*

DRINK · EAT · BUSSI

# Gebauers

## TAGESBAR

### SPEISENZETTEL

#### ZUR SACHE

**Safranrisotto / Rosenberggarnele 28**

Krustentierschaum

*Weinempfehlung*

Gebauers Fass, Pinot Bianco Carnol 10/47

**Hirtenmakkaroni 20**

Rind / Tiroler Speck / Rahm / Erbsen

**Boeuf Bourguignon 32**

Kartoffelstampf / Rosmarin-Tomaten

*Weinempfehlung*

Gebauers Fass, Lagrein Riserva 13/59

#### ZUM SCHLUSS

**Kaiserschmarrn 14**

Brombeeren karamellisiert

**Kleine Käsejause 14**

Alpen & Bergkäse / Sauerteigbrot / Feigensenf

*Weinempfehlung*

Dr. Werheim Porteo 9

**DRINK · EAT · BUSSI**