



Wine and Dine mit *dem Weingut Schätzle vom Lehener Berge*
und unserem Küchenchef *Agoston Miskolczy*
am 21. Mai 2026

Jetzt Reservierung und Teilnahme sichern

Amuse bouche

Ceviche von der Gelbflossenmakrele
mit rotem Chili und Frühlingszwiebel

Arktischer Saibling
im Champagnersud und Bärlauch

Salzwiesenlamm Filet
Rosmarinjus, Grüner Spargel und Parmesan-Kartoffelgratin

Crumble von Erdbeere und Rhabarber
mit Erdbeer-Joghurt Shake

99 Euro

Inklusive Weinbegleitung mit jeweils 2 Weinen pro Gang, Wasser, Kaffee und Aperitif

Start Aperio 18.30

Start Menu 19.00



Lehener Berge

WEINGUT BERNHARD SCHÄTZLE
- FAMILIENBETRIEB SEIT 1977 -

Bärlauch und mehr...

Vorweg

Cremige Bärlauchsuppe mit Kräuter-Croutons	12 10 <i>klein</i>
Rinder Tatar mit Kapernapfel, roten Zwiebeln, Trüffelcreme und gebackenem Brot Chip	19
Ziegenkäse lauwarm, auf Balsamico Linsen und hausgemachtem Apfel-Zwiebel Chutney	17
Bärlauch-Kräuter Crêpe gefüllt mit Räucherlachs-Tatar und Frischkäse an zartem Zupfsalat	18

Warme Vorspeise

St. Jakobs Muscheln Gegrillte Jakobs Muscheln in Hummerjus und Kartoffelpüree	19
---	----

Hauptgericht

Kalbs Entrecôte Surf and Turf mit gebratenen Garnelen, auf feiner Bratenjus mit wildem Brokkoli und Schupfnudeln	29
Schupfnudel-Bärlauch Pfanne gebratene Schupfnudeln mit Bärlauch-Pesto, sautierten Waldpilzen a la Creme und Walnüssen	26
Deutscher Saibling glasig angebratenes Filetstück, Forellen Kaviar mit breiten Nudeln und Pinienkern-Bärlauch Pesto	28

Dessert

Basilikum Panna Cotta mit Rhabarberragout und Cassis Sorbet	9
--	---