

# 🍴 Das Tasting-Menü 🍷

## 1. Der Auftakt: Tapas-Variation

**Speise:** Trio von Mini-Tacos (pulled Beef Short Ribs/Jalapenos/Avocadocreme)  
Gebeiztes Lachs-Tatar mit Rösti Sticks und Bärlauch-Dip  
Knuspriger Schweinbauch

**Begleitung: Camba Champ Gang**  
(Bière de Champagne)

**Das Bier:** Ein wahrer Grenzgänger. Dieses Bier wurde mit echter Champagnerhefe vergoren und besticht durch seine feinperlige Kohlensäure und eine elegante Trockenheit. In der Nase finden sich Noten von hellem Steinobst und Brioche.

Es fungiert als perfekter Aperitif, der die Frische des Lachs-Tatars unterstreicht und den Gaumen für die kommenden Gänge öffnet.



**Begleitung: Schlenkerla Märzen** (Rauchbier)

**Das Bier:** Der Klassiker aus Bamberg. Das Malz wird über offenem Buchenholzfeuer getrocknet, was dem Bier sein unverwechselbares, intensives Schinkenaroma verleiht.

Die rauchige Note passt perfekt zu pulled Beef und mildert die Schärfe der Jalapeños.

Es harmoniert auch hervorragend mit den intensiven Röstaromen und dem Fettgehalt eines gut zubereiteten Schweinebauchs.



---

## 2. Die Suppe: Rustikale Eleganz

**Speise:** Cremige Brotsuppe mit Zwiebelkaramell und einem Spiel von der Bratwurst.

**Begleitung: Hofstettner Kübelbier** (Zwickel)

**Das Bier:** Naturtrübes, bio-zertifiziertes Zwickelbier aus der Brauerei Hofstetten im österreichischen Mühlviertel, das eine alte Tradition von vor 500 Jahren aufgreift, bei der frisches, unfiltriertes Bier direkt aus dem Tank in Kübel abgezapft wurde.

Perfekt zur Brotsuppe mit Zwiebelkaramell und Bratwurstspieß: Die malzige Fruchtigkeit und natürliche Säure balancieren Karamell-Süße und deftige Wurst, die Trübung unterstreicht brotliche Tiefe – ein ideales österreichisches Zwickel.



### 3. Der Hauptgang: Zartes vom Kalb

**Speise:** Kalbstafelspitz Sous Vide gegart, mit Topinambur-Püree und Spargel / Demi Glas

**Begleitung:** Andechser Bergbock (Heller Bock)

**Das Bier:** Kräftige Malz- und blumig-hopfige Aromanoten sind durchsetzt mit leichten Fruchtaromen. Trotz seiner Stärke ist der Bergbock angenehm vollmundig, verbunden mit einem kräftigen, jedoch nicht aufdringlichen Körper. Eine sehr dezente, feine Hopfenbittere verbindet sich mit einer leichten Honigsüße hin zu einem weichen, harmonischen Abgang.

Die malzige Wärme und leichte Honigsüße des Bergbocks harmonieren sehr gut mit dem Topinambur-Püree (butterig, leicht süßlich) und bieten Struktur ohne das zarte Kalbfleisch zu überfahren.

Gleichzeitig wirkt die leichte Bittere und die Fruchtigkeit im Bier frisch und angenehm, sodass es auch zum Spargel passt, ohne zu schwer zu wirken.



---

### 4. Das Finale: Süße Verführung

**Speise:** Erfrischendes Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren

**Begleitung:** Samuel Smith Organic Chocolate Stout

**Das Bier:** Flüssige Bitterschokolade aus einer der ältesten Brauereien Englands. Dieses Stout ist tiefschwarz und cremig. Durch die Verwendung von geröstetem Malz und echtem Kakaoextrakt entstehen intensive Aromen von dunkler Schokolade und Espresso.

Die Kombination mit den Erdbeeren erinnert an in Schokolade getauchte Früchte – ein luxuriöser Abschluss für dieses Menü.



---

**Guten Appetit & Cheers!**

**Alexander Graf**

