

# Das Menü

Gerhard Fuchs wünscht Guten Appetit !

## Der Saibling mit Topinambur

Lauwarm mariniertes Saibling  
mit Topinamburpüree und roten Rüben  
winterliche Salate

## Erdäpfel & Spinat

Kärntner Kasnudeln mit Cremespinat  
und Parmesanemulsion

## Der Hirsch – in 2 Gängen serviert

Kräuterwickler mit Balsamico-Linsen-Gemüse  
Rücken rosa gebraten, Rotkraut und Kroketten

## Frischkäse

Frischkäse im Baguette gebacken  
Schalottenmarmelade und Rosmarinfeigen

## Die Schihütten-Trilogie

Germknödel mit Powidl und Mohnbutter  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Geeister Kaiserschmarren mit Rumrosinen

Aperitif - Gelber Muskateller 2008 Kaltenegg, Weingut Repolusk

Weine - Weissburgunder 2008, Erwin Sabathi  
Sauvignon blanc-Woleschnig 2008, Weingut Hernach  
Morillon Barrique „Lignum“ 2006, Weingut Repolusk  
Glimmer 2004, Weingut Tschepp  
Morillon Klassik 2008, Weingut Tschermonegg  
Traminer 2008, VINO JANI ERNISA

## Getränke

Stiegl Bier  
Peterquelle Mineralwasser  
Meinl Kaffee  
Preis pro Person Euro 80,-