

# Wild



## CHEFSTABLE XI

FREITAG, 8. MAI 2026

Das „Board of Chefs“ präsentiert

### Amusement

Grüße der Küche

### wilde frische - ein Kräutersalat

frisch gepflückte Wildkräuter aus der Natur

Weinbegleitung: VINO GROSS GORCA HALOZE FURMINT 2023

Alkoholfreie Speisebegleitung: Bergamotte-Rosmarin

### Crudo

KING.FISCH.Rhabarber.Zwiebel

Weinbegleitung: Fournier ROSÉ - Sancerre Rosé Les Belles Vignes 2024

Alkoholfreie Speisebegleitung: Feige-Rote Früchte

### Maibock mit frischgrünen Wipferln

Maibock Roasted.Buttermilch.Fichtenwipferl.Pilze

Weinbegleitung: Domaine Weinbach Pinot Gris Clos des Capucins BIO-dyn 2023

Alkoholfreie Speisebegleitung: weisse Traube-Walnuss

### Wilder Steinbutt

Hollunder.Fenchel.Apfel

Weinbegleitung: Venica & Venica Sauvignon Ronco del CERO 2024

Alkoholfreie Speisebegleitung: Marille-Ingwer

### Maibock Triple

Rücken.Brennessel.Sellerie.Pfefferbeere / Schulter.Bällchen gebacken.Ribisel.Joghurt / Wildravioli.Sud.Waldorf

Weinbegleitung: Stephane Ogier La Rosine Syrah 2022

Alkoholfreie Speisebegleitung: Bitterorange-Rosmarin

### Dolcissimo

Erdbeer-Sauerampfer.Baiser.Mandel

Weinbegleitung: Dönnhoff Riesling Oberhäuser Leistenberg Kabinett 2024

Alkoholfreie Speisebegleitung: Rose-Ingwer