



S C H  
M I D  
H O F  
E R  
im Palais

## TRÜFFELMENÜ

*mit Begleitung der Weingüter MARCHESI ANTINORI & FRIENDS*

**Aperitif:** 1 Glas Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut Champagner aus der Magnum

### Grüße aus der Küche

Grammelknödel mit Trüffel-Schmelzkraut

*Jermann Pinot Grigio Friuli DOC 2024*

\*\*\*

### Beef Tartar mit Trüffel

Schnittlauch | Alpenkaviar vom Schlader | Indischer Blätterteig | Creme Fraiche

*Antinori Chardonnay Cervaro della Sala Umbria IGT 2023*

\*\*\*

### Trüffel-Ricottaravioli

Cremespinat | Parmesanschaum | Pata Negra

*Antinori Badia Passignano Chianti Cl. Gr. Selezione DOCG 2021 a.d. MAGNUM*

\*\*\*

### Steinbuttfilet mit KalbswangerIragout

Trüffelrisotto | wilder Brokkoli

*Antinori Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2014*

\*\*\*

### Karamellisierte Heidelbeerdatschi

Trüffelparfait | Maronimousse | Heidelbeerragout

*Franz Haas Moscato Rosa Alto Adige DOC 2023*

Samstag, 29. November 2025 um 18:30 Uhr  
5-Gang Menü inkl. Champagner Aperitif und Weinbegleitung Eur 199,-- pro Person