

TRINKEN

WEINBEGLEITUNG 59,-

1. „Rosa Handgemenge“
Wachter Wiesler, 2025, AUT

2. „Savage White“
Duncan Savage, 2024, ZAF

3. „Arenas de Santyuste“
Pagos de Nona, 2021, ESP

4. „Selida“
Kellerei Tramin, 2024, ITA

5. „Rayos Uva“
Olivier Rivière, 2023, ESP

6. „Solera Rum“
Santa Teresa 1796, VEN

TEEBEGLEITUNG 39,-

1. JASMIN | BIRNE

2. OOLONG | NEKTARINE

3. QUITTE | SCHARFSGARBE

4. VERBENE | INGWER

5. MARILLE | HIMBEERE

6. SCHOKOLADE | ZWETSCHKE

ESSEN

6 GANG MENÜ 129,-

1. ZUCKERMELONE | TOMATE | MELISSE

2. FORELLE | REIS | NEKTARINE

3. SPITZKRAUT | SENF | KÜRBIS

4. MAIS | LACHSFORELLE | KOHLRABI

4. 1/2 EIERSCHWAMMERL | EI | ARTISCHOCKE

5. HUHN | MARILLE | PAPRIKA

5. 1/2 GURKE | APFEL | VERJUS

6. SCHOKOLADE | ZWETSCHKE | MOHN

Das Kraus Team wünscht euch einen gemütlichen Abend!

DRINKS

WINEPAIRING 59,-

1. „Rosa Handgemenge“
Wachter Wiesler, 2025, AUT

2. „Savage White“
Duncan Savage, 2024, ZAF

3. „Arenas de Santyuste“
Pagos de Nona, 2021, ESP

4. „Selida“
Kellerei Tramin, 2024, ITA

5. „Rayos Uva“
Olivier Rivière, 2023, ESP

6. „Solera Rum“
Santa Teresa 1796, VEN

TEAPAIRING 39,-

1. JASMINE | PEAR

2. OOLONG | NECTARINE

3. QUINCE | YARROW

4. VERBENA | GINGER

5. APRICOT | RASPBERRY

6. CHOCOLATE | PLUM

MENU

6 COURSE MENU 129,-

1. CANTALOUPE | TOMATO | LEMON BALM

2. TROUT | RICE | NECTARINE

3. CABBAGE | MUSTARD | PUMPKIN

4. CORN | SALMON TROUT | KOHLRABI

4. 1/2 CHANTERELLE | EGG | ARTICHOKE

5. CHICKEN | APRICOT | PEPPER

5. 1/2 CUCUMBER | APPLE | VERJUS

6. CHOCOLATE | PLUM | POPPY SEEDS

The Kraus Team wishes you a cosy evening!

Please ask our team for information about ingredients in our food and drinks that may cause allergies or intolerances!