



SCHAUFELSPITZ
RESTAURANT



DINE & BEER

GOURMETNACHT

24.02.2018

6-GÄNGIGES DEGUSTATIONSMENÜ
MIT BIERBEGLEITUNG



stubaier-gletscher.com

Stiegl Columbus 1492, Pale Ale, Österreich

Alkohol 4,7% Vol.

Stiegl Hausbier Gipfelstürmer, Hopfige Dinkelweisse, Österreich

Alkohol 5,2% Vol.

Stone Go To IPA, India Pale Ale, USA

Alkohol 4,8% Vol.

Einstök Icelandic White Ale, Wit, Iceland

Alkohol 5,2% Vol.

De Molen Heksen & Trollen Saison, Niederlande

Alkohol 6,1% Vol.

Wildshuter Sortenspiel, Kreativbier mit Urgetreide, Österreich

Alkohol 5,0% Vol.

Riegele Auris 19 Goldenes Feuer, Doppelbock, Deutschland

Alkohol 9,0% Vol.

Stiegl Hausbier Milchstrasse, Vanilla Milk Stout, Österreich

Alkohol 5,2% Vol.

Brew Age Eisknacker, Barley Wine, Österreich

Alkohol 12,4% Vol.

Stiegl Jahrgangsbier 2017 Sonnenkönig IV, IPA Barrel Aged, Österreich

Alkohol 10,0% Vol.

Amuse Bouche

Gebeizter Lachs

fermentierte Radieschen, Blini, Kaviar

A-C-D-G

Schwarzfederhuhn und Gänseleber Croquette

Blumenkohl, Trauben, Grünkohl, Perlzwiebel

A-C-G-L-M

Huchenfilet

warmer Kohlrabi-Gerstensalat, Kresse

A-D-G-L-M

Mangalizzaschwein

gefüllte Paprika, Polenta, Artischocken

G-H-L-M

Mandel Panna Cotta

Kaffeeschaum, Birne

A-C-G-H

Warmer Schokoladenkuchen

Tonkaeis, marinierte Kapstachelbeere

A-C-F-G-H

Stiegl Columbus 1492, Pale Ale, Österreich

Alkohol 4,7% Vol.

Stiegl Hausbier Gipfelstürmer, Hopfige Dinkelweisse, Österreich

Alkohol 5,2% Vol.

Stone Go To IPA, India Pale Ale, USA

Alkohol 4,8% Vol.

Einstök Icelandic White Ale, Wit, Iceland

Alkohol 5,2% Vol.

De Molen Heksen & Trollen Saison, Niederlande

Alkohol 6,1% Vol.

Wildshuter Sortenspiel, Kreativbier mit Urgetreide, Österreich

Alkohol 5,0% Vol.

Riegele Auris 19 Goldenes Feuer, Doppelbock, Deutschland

Alkohol 9,0% Vol.

Stiegl Hausbier Milchstrasse, Vanilla Milk Stout, Österreich

Alkohol 5,2% Vol.

Brew Age Eisknacker, Barley Wine, Österreich

Alkohol 12,4% Vol.

Stiegl Jahrgangsbier 2017 Sonnenkönig IV, IPA Barrel Aged, Österreich

Alkohol 10,0% Vol.

Amuse Bouche

Gebeizter Lachs

fermentierte Radieschen, Blini, Kaviar

Schwarzfederhuhn und Gänseleber Croquette

Blumenkohl, Trauben, Grünkohl, Perlzwiebel

Huchenfilet

warmer Kohlrabi-Gerstensalat, Kresse

Mangalizzaschwein

gefüllte Paprika, Polenta, Artischocken

Mandel Panna Cotta

Kaffeeschaum, Birne

Warmer Schokoladenkuchen

Tonkaeis, marinierte Kapstachelbeere