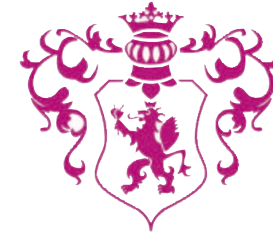




anno 1849 domini

DER TSCHEBULL®
GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

Tschebull **MEETS** *Tschebull*

„Hamburger Spitzenkulinarik trifft auf Kärntner Wirtshauslegende“



Samstag, der 10. Oktober 2015
Menü und à la carte | Mittag & abends



anno 1849 domini

DER TSCHEBULL®
GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten



& TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

Flußkrebse vom Markus Payr – aus der engen Gurk
Kohlrabicarpaccio | Gurken-Papayavinaigrette
Curry | Pepperonisorbet
Tschebull / Hamburg
€ 14,90 (à la carte Portion)

Blanc di neri Spumante (Schioppettino) – Venetie IGP
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia
1 dl € 4,90 / Flasche 0,75 lt € 34,50

2014 Sauvignon DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia
1 dl € 4,20 / Flasche 0,75 lt € 31,00

Polenta-Cremesupp'n vom gelben Gailtaler Landmais
von der Wiegele Mühle in Nötsch
gelbe Paprika | getrocknete Rosenblüten
Tschebull / Faaker See
€ 5,90 (à la carte Portion)

Oratafilet aus der Adria
Artischocken-Honigpüree | Ofenparadeiser | Vitelloschaum | Gremolata
Tschebull / Hamburg
€ 26,50 (à la carte Portion)

2014 Pinot grigio DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia
1 dl € 4,20 / Flasche 0,75 lt € 31,00

Limone | Brombeere | Blutorange & Rosmarin
als Sorbetto, mit Prosecco Spumante - Il Concerto
...frisch gerührt
Tschebull / Faaker See
€ 6,90 (à la carte Portion)

Hirschkalb & Hirschkalb
...in G'würzöl confiert & langsam geschmort
Nusslan vom Gerlitzten-Hirschkalbsrücken & Hirsch-Butter-Raugg'n
Sauce Gibier mit schwarzem Ribiselbrand vom Pfau | Schmorsaft'l
Kräuterseitlinge, Steinpilze & Buchenpilze
Essigzwetschken | Schwarzwurzel-Mousseline
Gerolltes Milchbrot mit Lauchrahm
Tschebull / Faaker See
€ 28,90 (à la carte Portion)

2011 Altromerlot DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia
1 dl € 5,90 / Flasche 0,75 lt € 41,50

Chocolade & Maroni
Orangen-Obers | Orangenkrokant | Orangencaramel
Cremiges Eis von gebrannten Erdnüssen & Meersalz
Buttermilch – Sponge | Butterkeks-Streusel
Tschebull / Faaker See
€ 7,60 (à la carte Portion)

2011 Verduzzo Friulano DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia
1 dl € 6,20 / Flasche 0,50 lt € 31,00

Degustationsmenü – Alle 6-Gänge € 69,00
Zusätzliche Weinbegleitung / pro Person, inklusive Mineralwasser & Hausbrandt Espresso € 40,00

Der Tschebull

Familie Tschemernjak

Egger – Seeuferstrasse 26 · A – 9580 Egg am Faaker See

Tel: +43 (0) 4254 2191 · Fax: +43 (0) 4254 2191- 37

Mail: office@tschebull.cc · www.tschebull.cc

Tschebull – Restaurant – Beisl – Bar

Familie Tschebull

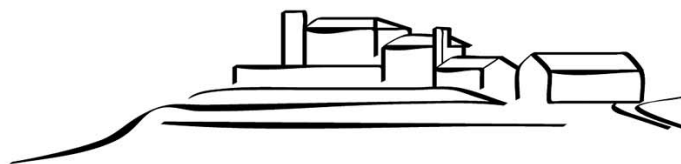
Mönckebergstr. 7 / Levantehaus · D – 20095 Hamburg

Tel: +49 (0) 40-32 96 47 96 · Fax: +49 (0) 40-32 96 47 97

Mail: restaurant@tschebull.de · www.tschebull.de

Kulinarische Partnerschaften am Herd tun einfach gut!

Unser Genusspartner:



TORRE ROSAZZA