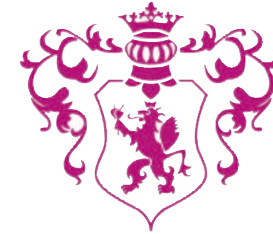




anno 1849 domini

DER TSCHEBULL®
GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

Tschebull **MEETS** *Tschebull*

„Hamburger Spitzenkulinarik trifft auf Kärntner Wirtshauslegende“



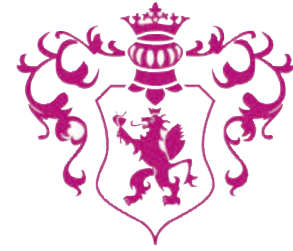
*Freitag, der 9. Oktober 2015, abends | Galaabend
6-Gang Menü mit fixer Weinbegleitung | Beginn 18.30 Uhr*



anno 1849 domini

DER TSCHEBULL®
GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

Blanc di neri Spumante (Schioppettino) – Venetie IGP
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia

Flußkrebse vom Markus Payr – aus der engen Gurk
Kohlrabicarpaccio | Gurken-Papayavinaigrette
Curry | Pepperonisorbet
Tschebull / Hamburg

2014 Sauvignon DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia

Polenta-Cremesupp'n vom gelben Gailtaler Landmais
...von der Wiegele Mühle in Nötsch
gelbe Paprika | getrocknete Rosenblüten
Tschebull / Faaker See

Oratafilet aus der Adria
Artischocken-Honigpüree | Ofenparadeiser | Vitelloschaum | Gremolata
Tschebull / Hamburg

2014 Pinot grigio DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia

Limone | Brombeere | Blutorange & Rosmarin
als Sorbetto, mit Prosecco Spumante - Il Concerto
...frisch gerührt
Tschebull / Faaker See

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

2011 Altromerlot DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia

Chocolade & Maroni
Orangen-Obers | Orangenkrokant | Orangencaramel
Cremiges Eis von gebrannten Erdnüssen & Meersalz
Buttermilch – Sponge | Butterkeks-Streusel
Tschebull / Faaker See

2011 Verduzzo Friulano DOC – Colli orientali del Friuli
Torre Rosazza, Poggiobello / Friuli-Venezia-Giulia

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

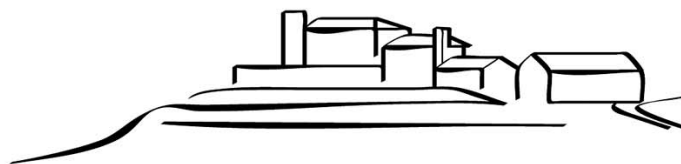
Mönckebergstr. 7 / Levantehaus · D – 20095 Hamburg

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