

Willkommen im Rote Wand Schualhus Kuchiklub beim „Chef's Table“!

Küchenschef Max Natmessnig mit Team

Zuger Dashi

Buchweizen | Aal

Pilzartelette

2016 Welschriesling „Nolens Volens“,
Weingut Kolfok, Stefan David Wellanschitz

Vorarlberger Bergkäse | Birne

Forelle | Kren

Kartoffel | schwarzer Trüffel

2012 Grüner Veltliner Achleiten Smaragd,
Weingut Karl Holzapfel

Felchen | Rettich

Rote Rübe | Hühnerleber

Flusskrebs

Brot | Zwiebelbutter

2007 Rheinriesling,
Weingut Bernhard Ott

Hokkaidokürbis | Bergamotte | Quitte

Geflämmter Zuger Saibling

2014 Weißburgunder Maximum,
Weingut Hiedler

Zander | Kohlsprossen | Haselnuss

Ei | Sanddorn | Stör | Kaviar

2015 Sauvignon Blanc „Alte Reben“,
Weingut Erwin Sabathi

18 Jahre alte Milchkuh vom Vetterhof

2011 Blaufränkisch „Hussi“,
Weingut Wellanschitz

Eingelegte Zwetschke | Spekulatius

Pet Nat „Wolke für Zwei“,
Weingut Salomon Undhof

Elmars Bauernmilcheis | Salzkaramell

2015 Ruster Ausbruch
„Auf den Flügeln der Morgenröte“,
Weingut Heidi Schröck

Schokoladenteartelette | Kornellkirsche

Zitronengâteaux

Pistazienmacaron

„Die Brasilien Röstung“,
Kaffee Kampus Krems

Zug, am 10. Jänner 2018