



# Jubiläumsmenü

## **Aperitif**

Champagner Bratbirne 0,1 l.

Jörg Geiger | Schlat

## **Gebeizte Eismeer Lachsforelle**

Remstal-Schmorgurke | Radieschen | Pastinake | Kresse

## **Rinderfilet**

- als Medaillon gebraten -

3x Kürbis | Keltenhofbrokkoli | Serviettenknödel

## **Schwäbisches Tiramisu**

Boskoopapfel | Schmand | Wibeles | Muggefugg

50 Jahre Jubiläums Menü

inkl. Aperitif und abschließendem Espresso - 50 €

*Exklusiv nur vom 21. bis 25. Oktober 2024  
in unserem Wirtshaus „Im Schnitzbiegel“*