

## *Galamenü zum Jahreswechsel 2024/2025*

*in der Wirtschaft zur alten Post, St.Gallen*

### *Begrüssungsapero*

*Champagne Drappier Carte d Or brut*

### *Gänseleber* | *Frankreich*

**Williams Birne | Weisse Schokolade | Macadamia**

*Riesling die Leidenschaft M & A Arndorfer 2013 dl. 13.00*

### *Ei*

**Espuma | Spinat | Trüffel**

*Chardonnay Reserve 2020, Weingut Zull, Schrattenthal aus der Magnum dl. 12.00*

### *Rocklobster* | *Kanada*

**Paprika | Chorizo | Raucharoma**

*Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd 2018, E. Knoll aus der Doppelmagnum dl. 15.00*

### *Zander* | *Schweiz*

**Lattich | Sellerie | Apfel**

oder

### *Kalbsbagge* | *Kalbsfilet* *Schweiz*

**Lattich | Sellerie | Apfel**

*Paleo 2018, Le Macchiole dl.24.00*

### *Käseauswahl*

**Feinkost Kündig**

*Taylor's 10 year old Tawny, 5 cl. 12.00*

### *Marillenknödel «Oma`s Art»*

**Zimtglace**

*Trockenbeerenauslese SB Ried Czamillonberg 2017, Weingut Potzinger – Steiermark 5 cl. 14.00*

*Menü mit Begrüssungsapero 158.-*

*mit kompletter Weinbegleitung 1 Glas pro Gang 228.-*