

Bobby Bräuer & Broeding

„Was wirklich Spaß macht“

Amuse-Gueule

Kalte Blumenkohl-Cocos-Suppe mit Karpfenschinken

2022 Riesling Alte Reben, Ebner-Ebenauer, Weinviertel
(0,1 Glas 9,50)

Gelackte Hühnerbrust, Sülze und Stangenselleriesalat

2020 Sauvignon Blanc Ried Welles, Lackner-Tinnacher, Südsteiermark
(0,1 Glas 12,00)

Tomatenvielfalt und gefüllte Zimbern-Nudeln mit Frischkäse

2018 Morillon Ried Zieregg, Tement, Südsteiermark, *Großflasche*
(0,1 Glas 15,00)

Steinpilze, Pfifferlinge, Pfirsich

2018 Hatari, Furmint, Homonna, Tokaj
(0,1 Glas 10,50)

Donauwaller, Bete, Vin Jaune Beurre Blanc

2023 Grüner Veltliner Salz & Rauch, Leo Sommer Burgenland
(0,1 Glas 10,00)

Gams (Beuschel, Crepinette, Rippen und Schulter) mit Pomelo und Fenchel

2013 Blaufränkisch Szapary, Schiefer, Südburgenland, *Magnumflasche*
(0,1 Glas 13,00)

Rohmilcheis mit Rosenschaum und Himbeeren

2017 Riesling „Eigenbroedler“, Hirsch, Kamptal, *Großflasche*
(0,1 Glas 10,00)

Menü 155

Weinbegleitung (wer möchte) 80

(Gleichwertige Änderungen der Weinbegleitung vorbehalten)

Restaurant Broeding
München, 18. August 2026