



willkommen zurück im michelberger restaurant

Unser Abendessen basiert auf Produkten, die wir täglich frisch von unseren Landwirten erhalten. Mit der Zeit kommen immer mehr Zutaten von unserer eigenen Farm.

Am Tisch teilen wir dir die Liste der täglichen Zutaten mit, die wir an deine Bedürfnisse anpassen können.

Das Menü kostet €32 pro Person für Omni und Veganer, Dessert kann extra dazu bestellt werden (€9).

welcome back to michelberger restaurant

Our dinner is evolving with the best produce we receive from our farmers, and as time goes on, with more and more coming from our own farm.

Our service team will share with you the list of daily ingredients we will use to prepare your dinner. Please let us know if there is something that should not be part of your meal.

The menu is €32 per person for omni and vegan, dessert is an optional addition and is €9.

aperitifs

mondino spritz	8,5
mountain negroni	10
michelberger sour	10,5
moscow mule	11

wine by the glass ^{125ml}

sparkling / sherry

fino, cesar florido / nv ^{60ml}	4,5
pet'sec blanc, les capriades / '17	9

white

chardonnay, vina zorzal / '19	4,5
riesling 'handwerk', leiner / '18	6
chenin blanc 'keep on punching', testalonga / '18	7
albillo 'valutin', ca di mat / '17	7,5

rosé / orange

pinot noir rosato 'lyncurio', castello di potentino / '18	7
assyrtiko 'lamda', domaine ligas / '18	8

red

graciano, viña zorzal / '18	5
sankt laurent 'dorflagen', pittnauer / '16	6,5
camino de los arrieros, alvar de dios / '15	7,5
roero nebbiolo, valfaccenda / '15	9

Bitte beachten sie, dass einige gerichte gluten, laktose / milchprodukte, nüsse, lupine, eier, soja, sesam, sellerie, senf, fisch, schalentiere, weichtiere und sulfite enthalten können. Für detaillierte informationen wenden sie sich bitte an unser team.

Please be aware that some items on the menu contain gluten, lactose/dairy, nuts, lupin, eggs, soy, sesame, celery, mustard, fish, shellfish, molluscs, and sulphites. For more detailed dietary information, please ask a member of staff.