

FERNRUF7

leut – feuer – music

Liebe Gäste, Liebe Freunde
in Zeiten des Überflusses und der andauernden
Reizüberflutung, wollen wir im Fernruf 7 das Wesentliche
in den Mittelpunkt rücken.
Genuss, abschalten, einfach loslassen...

Daher gibt es ab nun keine Speisekarte mehr, sondern
lediglich die Wahl zwischen "S", "M" und "L".

Kein langes sondieren mehr, keine Ablenkung von Ihren
Tischnachbarn und vor allem eine große Überraschung.

Atelier Oktober

regionale Produkte. internationale Gewürze.
ferne Einflüsse. große Freiheit, grenzenlos
mfg

"Courses to share, family style"

S

3 – 35.-

M

5 – 45.-

L

7 – 55.-

oder noch einfacher:

Jausen

- Schweinsrilette
- Rehsalami
- Essiggemüse
- Erdäpfelkäs
- Rehschinken
- Karreespeck
- Salbei-Knoblauchbutter
- hausgemachtes Sauerteigbrot

pro Person 14.-

Zum Mitnehmen – nur auf Vorbestellung
Holzofen Sauerteig (100%) / Laib 7.-
Erdäpfel-Hopfenbrot / Laib 7.-

Saisonelle Änderungen sehr wahrscheinlich – Guten Appetit wünschen Helmut Rachinger, Manuel Giboni und Mo.
Gutscheine Fernruf 7 zum Verschenken Schön zu überreichen. Noch schöner einzulösen.
Gutscheine anlässlich eines Geburtstags-, Hochzeits- oder Jahrestages. Auch ohne Anlass gültig.
Einlösbar für ein fertiges Essen oder einen Kochkurs.

Keine Kreditkarten! Rechnung nur Tischweise!

Bistro - Backstube - Kochwerkstatt - Shop im Extrazimmer - Aperitif