

BUCHNER
WELCHENBERG



SOMMERLICHE EMPFEHLUNGEN

Prosecco Vino Spumante, brut Edition Sansibar, Sylt	0,75l 39.00
20er Grüner Veltliner Weingut Nimmervoll Engelmannsbrunn, Kamptal	0,75l 32.00
17er Côtes du Rhône A.C. Domaine Guigal, Rhône	0,75l 39.00

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.50
Sommerliche Blattsalate Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	11.50
Entenleber gebraten Brombeer . Kräutersalat . Trüffeljus	23.00
Carpaccio vom Rottaler Weiderind Ruccola . Parmesan	16.50
Reh-Consomme Pilze . Pfannkuchle	9.50
Hirschrücken Spitzkohl . Spätzle . Rosmarinschaum	32.00
Gröstl vom Donauwaller Gemüse . Kartoffel . Beurre Blanc	26.50
Käse vom Affineur Waltmann Traube . Feigensenf . Tomate	16.50
Dreierlei Sorbets Beeren	12.50

MENÜ

Apero´s

Tartar de Boeuf
Paprika . Schalotten . Wasabi . Gurke 18.50

oder

Thunfisch
Tomate . Basilikum . Sauerrahm 24.00

Bretonischer Hummer
Tom Ka Gei . Blumenkohl . Pak Choi 26.00

Maultäschle
Steinpilze . Jacobs-Muscheln . Zwiebelschaum 21.00

Sorbet
Karotte . Yuzu 7.50

Kalbsfilet
5 Pfefferjus . Topinambur . wilder Broccolie . Kartoffel 37.00

oder

Loup de mer
Graupen . Tomaten . Lauch 39.00

Käsegangerl
Le Cupidon Vacherin . Entenleber . Granny Smith 12.50

Exotic . Cocos . Litschi . Ananas 16.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise und Hauptgang zur Wahl) 72
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 121
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 149