



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 39.--
19er Weissburgunder, M.Schneider, Ellerstadt,Pfalz	0,75l 36.--
20er Grüner Veltliner, W.Nimmervoll, Weinviertel	0,75l 29.--
17er Cotes du Rhone,Domaine Guigal	0,75l 43.--
17er Rosso di Montalcino,C.di Neri,Toscana	0,75l 49.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.50
Winterliche Blattsalate Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	11.50
Entenleber gebraten Pflaumen . Kräutersalat . Trüffeljus	23.00
Carpaccio vom Rottaler Weiderind Rucola . Parmesan . Pilzvinaigrette	17.50
Wildconsomme Bratroulade	9.50
Rehschnitzel vom Grandsberg Rahmwirsing.Serviettenknödel.Wacholderrahm	29.50
Rib Eye Steak Argentinien Pfeffersoße.Gratin.Rosenkohl	39.00
Waller im Wurzelsud Gemüse . Kartoffeln . Meerrettich . Olivenöl	26.50
Käse vom Affineur Waltmann Traube . Feigensenf . Tomate	18.50
Dreierlei Sorbets Beeren	12.50
Heidelbeermichl Vanilleeis	16.50

MENÜ

Apero´s

Tatar vom Rottaler Weiderind
Rote Beete.Blumenkohl.Wachtelei.Kräutersalat.Ziegenkäse 22.50

Yellow Thunfisch
Schwarzwurzel.Ingwer.Dashi.Himbeer.Wasabi 24.00

Australische Wildgarnelen
Safranschaum.Grany Smith.Zitrus. Reis 26.00

Buchner´s Bio EI -pochiert-
Alba Trüffel (1Gramm) . Spinat . Nudelblatt . Croutons 29.00
Trüffel+ 1 Gramm 14.00

Kalbsfilet
Perl-Graupen.Sellerie.Perigord-Trüffel.Wilder Broccolie 39.00

oder

Kabeljau
Vine Jeune.Lauch.Kaviar.Crosne 39.00

Gewürz-Parfait
Mandarine.Yuzu.Kokoseis 16.50

Menü 3 Gänge mit Dessert 74
Menü 5 Gänge mit Dessert 109
Menü 6 Gänge mit Dessert 129