



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
21er Grüner Veltliner,Steinfeder,W.Lehensteiner,Wachau	0,75l 29.--
20er Rivaner, Emmerich Schönleber,Monzingen,Nahe	0,75l 39.--
20er Primitivo Manduria,Stilio,Apulien	0,75l 43.--
19er Il Ginepro,IGT,Sangiovese,Montalcino,Toscana	0,75l 39.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.70
Blattsalate -Sommer- Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	13.50
Rehconsommè Pfifferlinge . Gemüse	11.50
Carpaccio vom Rottaler Weiderind Pilzvinaigrette . Parmesan . Rucola	17.50
Schnitzel vom Reh aus eigener Jagd Spitzkohl . Spätzle . Wacholderrahm	29.00
Waller im Wurzelsud Gemüse . Kleine Kartoffeln . Meerrettich	29.00
Gebatene Kalbsleber Kartoffelpüree . Röstzwiebel . Glacierter Apfel	28.00
Kirschmichel Vanilleeis	16.50
Käse vom Affineur Waltmann Pflaume . Feige . Quitte	18.50

MENÜ

Apero's

Ceviche vom Loup de Mer
Wasabi . Cous Cous . Birne 22.00

oder

Tatar de Boef
Gazpacho . Senf . Gurke 24.00

Australische Wildgarnele
Holunder . Sellerie² . Beurre Blanc 32.00

Kalbsleber
Wan Tan . Spinat . Röstzwiebel . Pfifferlinge 21.00

Sorbet
Cocos . Wassermelone . Geröstete Schokolade 8.50

Rehrücken
Sommertrüffel . Dim Sum . Steinfrüchte . Teriyakijus 39.00

oder

>>Seeteufel<<
Brokkoli . Gebackene Polenta . Steinpilze 42.00

Käsegangerl
Robiola Tris . Kirsche . Entenleber 12.50

Fichte & Apfel & Petersilie 16.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 74

Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 135

Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 165