

BUCHNER  
WELCHENBERG



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
21er Weißburgunder, Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel	0,75l 43.--
21er Grüner Veltliner, S. Donabaum, Spitz, Weachau	0,75l 33.--
19er Spätburgunder, W. Künstler, Hochheim, Rheingau	0,75l 47.--
18er Chianti Classico, Borgo Scopetto, Montalcino	0,75l 38.--

### *KLASSIKER*

30 Gramm Osietra Kaviar -Malossol- Reibedatschi . Sauerrahm . Schnittlauch	65.00
Austern <<Fine de Claire>> Pumpenickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.80
Blattsalate -Winter- Kartoffel-Flips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	13.50
Wildconsomme Gemüsebrunoise . Pfannkuchen	11.50
Ganserl-Jung Semmelknödel	16.50
Rinderlende Kartoffel- Schnittlauchpüree . Gemüse . Jus	38.00
Stubenkücken im ganzen gebraten Schmorgemüse . Reibedatschi . Trüffeljus	36.00
Lachsforelle>>Fisch Mayer<< Graupen . Broccolie . Beurre blanc	34.00
Dreierlei Sorbet Früchte . Crumbles	14.50
Gebackene Grießknödel Beerenragout . Vanilleeis	16.50
Käse vom Affineur Waltmann Zwetschge . Feige . Quitte	19.50

# MENÜ

## Apero's

Lachsforelle>>Fisch Mayer<<  
Bergamotte . Avocado . gepickeltes Gemüse 24.00

oder

Tatar vom Kalb  
Pulpo . Ponzu . Kimizu . Schalotten 26.00

---

Schottische Jakobsmuschel  
Karotte . Staudensellerie . Zitrus . Ingwer 26.00

---

Bretonischer Hummer  
Vadouvan . Blumenkohl . Topinambur 36.00

---

--SORBET--  
Karamellierte Zitrone . Ginger Ale . Gin . Zitronenmelisse 9.50

---

Geschmorte Rinderbacke  
Spitzkohl . Sellerie . Kartoffel . Kräutersaiblinge . Burgunderjus 39.00

oder

Loup de mer  
Spitzkohl . Sellerie . Kartoffel . Kräutersaiblinge . Curry 41.00

---

Käse vom Affineur Waltmann  
Quitte . Feige . Zwetschge

---

Panna Cotta  
Blutorange . Sauerrahm 16.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 74  
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 135  
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 165