

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

23 Stein am Rain, Riesling, Federspiel, W. Schmelz, Wachau	0,75l	43.--
24 Grüner Veltliner, W. Lehensteiner, Steinfeder, Wachau	0,75l	33.--
23 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	36.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
21er Borgonero - Chianti Classico, Montalcino	0,75l	48.--
22er Cuveé N1 W. Klump, Bruchsal, Baden	0,75l	46.--

- - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>	Stk 4.90
Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone	
GRÜLL-KAVIAR aus Salzburg 30g 50g	90 150
Reiberdatschi Creme fraîche Schnittlauch	
6 Stück GUGUMUCK SCHNECKEN	18.50
Überbackene Kräuterbutter	

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE	14.50
Kartoffelflips Speck Tomate Radieschen Kräuter	
KALBSLÜNGERL	18.50
Semmelknödel	
HOCHZEITSSUPPE	14.50
Leberspätzle Grießnockerl Pfannkuchenstreifen Gemüse	
SHORT RIB VOM SIMMENTALER WEIDERIND	29.50
Kartoffelknödel Bayrisch Kraut	
GEBRATENE BLUTWURST	24.00
Bratkartoffeln Sauerkraut	
GRÖSTL VOM DONAUWALLER	34.00
Karotte Kartoffel Kapernöl Beurre Blanc	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
QUARKSOUFFLÉ	19.50
Erdbeeren Vanilleeis	
KÄSE <<Affineur Waltmann, Erlangen>>	19.50
Feige Trauben	

MENÜ

LACHSFORELLE <<Fischerei Kathi Mayer>> 28.00
Dill | Gurke | Dashi | Furikake

ODER

TATAR DE BOEUF 28.00
Rucola | Tomate | Mozzarella | + Grüll Kaviar Salzburg 10g 25 €

KALBSBRIES 32.00
Cantaloupe-Melone | Chili | Kalbstee | Sauerampfer

ENTENLEBER gebraten <<Hommage Heinz Winkler>> 32.00
Kräutersalat | Himbeere | Trüffeljus

SORBET 14.50
Aprikose | Erdbeere | Zitronenmelisse

WELCHENBERGER REH 46.00
Sellerie | Kirsche | Pfifferlinge | V Pfefferjus | Kartoffel | Sommertrüffel

ODER

DONAU ZANDER 46.00
Pfifferlinge | Bohnen | Curry | Baby-Spinat | Radieschen | Tahin-Joghurt

KÄSE <<Affineur Waltmann, Erlangen>>
Feige | Trauben

FICHTE 19.50
Gin-Tonic-Granite | Litschi | Vanillecreme

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86
MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse) 155
MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise) 189