

## 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 10g   30g                     | 30   90  |
| 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                                           |       |
| LAUCHCREMESUPPE                                        | 14.50 |
| Fisch Nockerl   Lauchstroh                             |       |
| GEBRATENER WALLER                                      | 34.00 |
| Kohlrabi-Pfifferlingsgemüse   Reiberdatschi            |       |
| GEBRATENE BLUTWURST                                    | 24.00 |
| Bratkartoffeln   Sauerkraut                            |       |
| KALBSKOTELETT                                          | 39.00 |
| Kaisergemüse   Pfifferlinge   Bandnudeln               |       |
| DREIERLEI SORBET                                       | 14.50 |
| Bunte Früchte   Crumbles                               |       |
| KIRSCHMICHEL                                           | 19.50 |
| Staubzucker   Vanilleeis                               |       |
| FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE                            | 19.50 |
| Feigensenf   Chutney                                   |       |

# MENÜ

HAMACHI GEBEIZT UND GEFLÄMMT 28.00  
Tomate | Passionsfrucht | Joghurt

ODER

TATAR VON DER FORELLE 26.00  
Stachelbeere | Romana | Ziegenkäse | 7 Kräuteröl

---

KRUSTENTIERMAULTASCHEN 28.00  
Karotte | Fenchel | Langustinenschaum | Radieschen

---

ENTENLEBER GEBRATEN 32.00  
Kräutersalat | Marille | Trüffeljus

---

SORBET 14.50  
Kiwi | Tonkabohne | Sauerrahm

---

LAMMCARREÉ 46.00  
Thymian | Ratatouille | Ragout-Zunge-Wurzelgemüse | Physalis | Kartoffel

ODER

STEINBUTT 46.00  
Pommery Senf | Estragon | Zitronengras Beurre Blanc | Mangold |  
Papaya | Soya-Ponzu

---

FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE  
Feigensenf | Chutney

---

KIRSCH-SCHOKOSCHNITTE 19.50  
Ananas | Cocos | Basilikum

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