

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

24 Ch. Minuty, Cotes de Provence, Rose	0,75l	59.--
24 Grüner Veltliner, B. Ott, Fels am Wagram	0,75l	39.--
23 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	36.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
22 Borgonero - Chianti Classico, Montalcino, Toscana	0,75l	48.--
23 Barbera d'Alba, A. Cogno, Piemont	0,75l	49.--

- - KLASSIKER - -

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

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE	14.50
Kartoffelflips Speck Tomate Kräuter	
GANSERLJUNG	18.50
Semmelknödel	
FESTTAGSSUPPE	14.50
Leberspätzle Grießnockerl Pfannkuchen-Streifen	
PFEFFER-KARPFEN	34.00
Gemüse-Kartoffelgröstl	
GEBACKENE MILZWURST	24.00
Kartoffel- Vogerlsalat	
GESCHMORTE REHSCHULTER	36.00
Preiselbeeren Rahm-Wirsing Spätzle	
RINDERFILET	46.00
Buntes Gemüse Kartoffelgratin Trüffeljus	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
QUARKSOUFFLÉ	19.50
Spekulatius Beerenragout	
HAUSGEMACHTER RUMTOPF	19.50
Vanilleeis	
FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE	19.50
Feigensenf Chutney	

MENÜ

THUNFISCH <<YELLOW FIN>> 26.00

Ingwer | grüner Apfel | Enoki | Sesam

ODER

TATAR DE BOEUF 26.00

Paprika | Kefir | Kräuteröl

DIM-SUM GEFÜLLT MIT JAKOBSMUSCHEL 32.00

Kohlrabi | Wilder Brokkoli | Radieschen | weißer Trüffel

GEBRATENE ENTENLEBER 32.00

Quitte | Wildkräuter | Trüffeljus

SORBET 14.50

Preiselbeere | Bratapfel | Buttermilch

KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL 46.00

Steckrübe | Rosenkohl | Pommes Dauphine | Thymian-Pfefferjus

ODER

ROTBARSCH 46.00

Reis | Karotte | Pak-Choi | schwarzer Knoblauch | Safranschaum

FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE

Feigensenf | Chutney

NOUGAT-PARFAIT 19.50

Mandarine | Joghurt | Ingwer

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86

MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse) 155

MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise) 189