

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

24 Grüner Veltliner, B. Ott, Fels am Wagram	0,75l	46.--
24 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	43.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
22 Borgonero - Chianti Classico, Montalcino, Toscana	0,75l	49.--
23 Barbera d'Alba, E. Cagno, Piemont	0,75l	49.--

## - - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>	Stk 4.90
Pumpernickel   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	
PETERSILIENWURZELSUPPE	14.50
Rehpraline   Liebstöckl	
PFEFFER-KARPFEN	34.00
Gemüse-Kartoffelgröstl	
GEBRATENE BLUTWURST	26.00
Sauerkraut   Bratkartoffeln	
WELCHENBERGER REHSCHNITZEL	34.00
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

SEETEUFEL 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