

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.Cogno, 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