

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

25 Grüner Veltliner Steinfeder, A. Lehensteiner, Wachau	0,75l	36.--
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.--
21 Larchago, Crianza, Rioja	0,75l	49.--
25 Chateau Minuty, Cotes de Provence, Rosé	0,75l	59.--

- - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>		Stk 4.90
Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone		
OSIETRA KAVIAR - - AKI, Hamburg - -	30g	90.00
Reiberdatschi Creme fraîche Schnittlauch	50g	150.00
6 Stück GUGUMUCK SCHNECKEN		18.50
Überbackene Kräuterbutter		

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE		14.50
Kartoffelflips Speck Tomate Kräuter		
MARINierter KALBSTAFELSPITZ		22.00
Eingelegter Spargel Kernöl Radieschen		
FESTTAGSSUPPE		14.50
Grießnockerl Leberspatzen Pfannekuchen		
GNOCCHI		24.00
Schnittlauch Pfifferlinge Beurre Blanc		
WALLER IM WURZELSUD		34.00
Meerrettich Olivenöl Kartoffel		
SCHNITZEL „WIENER ART“		24.50
Bratkartoffel Beilagen Salat		
RINDERFILET		48.00
Buntes Gemüse Kartoffelgratin Trüffeljus		
GESCHMORTE KALBSBACKE		36.00
Buntes Gemüse Datschi Trüffeljus		
DREIERLEI SORBET		14.50
Bunte Früchte Crumbles		
HEIDELBEERMICHL		19.50
Vanilleeis Staubzucker		
KÄSEBRETT >>Affineur Bernard Antony, Elsass<<		22.50

MENÜ

THUNFISCH „Yellow Fin“ 28.00
Geeiste Erbse | Soja Ponzu | Buttermilch | Ingwer

ENTENLEBER – gebraten - 33.00
Curry | Ananas | Pastinake | Grüner Pfeffer

DIM SUM von Krustentieren 28.00
Bisque | Radieschen | Schalotte | Zitrus

>>SORBET<<
Cocos | Tonic | Wassermelone | Minze

ADLERFISCH 48.00
Tomate | Pfifferlinge | Pistousauce | Karotte | Grießbällchen

ODER

REHRÜCKEN 48.00
Rote Beete | Wasabi | wilder Brokkoli | Granny Smith | Falafel

KÄSEAUSWAHL
Affineur Bernard Antony, Elsass

VARIATION VON DER ERDBEERE 19.50

MENÜ 3 Gang 89
(Thunfisch, Hauptgang, Dessert)
MENÜ 5 Gang 139
(Thunfisch, Dim Sum, Hauptgang, Sorbet ODER Käse, Dessert)
MENÜ 7 Gang 189
(Hauptgang wahlweise)