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, Rosê	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
Gebratene Pfifferlinge | Kernöl | Radieschen

KÜRBISSCHAUMSUPPE 14.50
Saibling

GNOCCHI 24.00
Schnittlauch | Pfifferlinge | Beurre Blanc

REHRAGOUT 18.50
Semmelknödel

WALLERGRÖSTL 34.00
Buntes Gemüse | Kartoffel | Lauchöl | Beurre blanc

RINDERFILET 48.00
Buntes Gemüse | Kartoffelpüree

GESCHMORTE KALBSBACKE 36.00
Buntes Gemüse | Datschi | Trüffeljus

DREIERLEI SORBET 14.50
Bunte Früchte | Crumbles

HEIDELBEERMICHEL 19.50
Vanilleeis | Staubzucker

KÄSEBRETT >>Affineur Bernard Antony, Elsass<< 22.50

MENÜ

GEBEIZTER SAIBLING >>Donaufischerin<< 28.00
Hokkaido Kürbis | Traube | Buttermilch

GEBRATENES KALBSBRIES 32.00
Apfel | Topinambur | Rosenkohl

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL 28.00
Herbsttrüffel | Pinienkerne | Chicorée

>>SORBET<<
Birne | Sternanis | Portwein | Schokolade

GEBRATENER ZANDER 48.00
Karotte | Miso | Pak Choi | Wasabi Beurre blanc

ODER

WELCHENBERGER REHRÜCKEN 48.00
Sellerie | Mandarine | Pommes Dauphine | Portweinjus

KÄSEAUSWAHL
Affineur Bernard Antony, Elsass

CREME CATALANA 19.50
Zimt | Zwetschge | Brioche

MENÜ 3 Gang 89
(Saibling, Hauptgang, Dessert)
MENÜ 5 Gang 139
(Saibling, Jakobsmuschel, Hauptgang, Sorbet ODER Käse, Dessert)
MENÜ 7 Gang 189
(Hauptgang wahlweise)