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

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE Kartoffelflips | Speck | Tomate | Kräuter	14.50
MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ Gebratene Pfifferlinge | Kernöl | Radieschen	22.00
KÜRBISSCHAUMSUPPE Saibling	14.50
GNOCCHI Schnittlauch | Pfifferlinge | Beurre Blanc	24.00
REHRAGOUT Semmelknödel	18.50
WALLERGRÖSTL Buntes Gemüse | Kartoffel | Lauchöl | Beurre blanc	34.00
RINDERFILET Buntes Gemüse | Kartoffelpüree	48.00
GESCHMORTE KALBSBACKE Buntes Gemüse | Datschi | Trüffeljus	36.00
DREIERLEI SORBET Bunte Früchte | Crumbles	14.50
HEIDELBEERMICHEL Vanilleeis | Staubzucker	19.50
KÄSEBRETT >>Affineur Bernard Antony, Elsass<<	22.50

MENÜ

GEBEIZTE LACHSFORELLE >>Donaufischerin<< 28.00
Hokkaido Kürbis | Traube | Buttermilch

MILCHKALBSBRIES 32.00
Apfel | Topinambur | Rosenkohl

GEBRATENE WILDGARNELE 28.00
Steinpilze | Pesto | Chicorée

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

DONAUZANDER 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)