

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

25 Grüner Veltliner L+T, Bründlmeyer, Kamptal	0,75l	36.--
24 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	43.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
23 Borgonero – Chianti Classico, Montalcino, Toscana	0,75l	49.--
21 Larchago, Crianza, Rioja	0,75l	49.--
25 Chateau Minuty, Cotes de Provence, Rosé	1,5l	115.--

- - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>	Stk 4.90
Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone	
6 Stück GUGUMUCK SCHNECKEN	18.50
Überbackene Kräuterbutter	

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE	14.50
Kartoffelflips Speck Tomate Kräuter	
RINDERTATAR	26.00
Sauerrahm Schalottencreme Kräutersalat gebackenes Wachtelei	
REHCONSOMME	14.50
Leberknödel Gemüse Brunoise Schnittlauch	
MILZWURST paniert	24.50
Kartoffel-Vogerlsalat	
GANSERLJUNG	18.50
Semmelknödel	
LACHSFORELLE auf der Haut gebraten	34.00
Tagliatelle Spinat Tomate Beurre Blanc	
RINDERFILET	48.00
Buntes Gemüse Kartoffelpüree Röstschalotten Trüffeljus	
GESCHMORTE LAMMSTELZE	36.00
Gebackene Polenta Bohnen im Speckmantel Thymianjus Rahmwirsing	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
BUCHNERS KAISERSCHMARRN	19.50
Preiselbeersahne Apfelpüree Vanilleeis	
KÄSE >>Affineur Bernard Antony, Elsass<<	22.50

MENÜ

SCHOTTISCHER LACHS – gebeizt & geflämmt – 26.50
Yuzuvinagrette | Dijon Senf | Avocado | gepickeltes Gemüse

ODER

ENTENLEBER gebraten 32.00
Quitte | Zwiebel | Kräutersalat | Trüffeljus

AGNOLOTTI 28.00
Fenchel | Muschel² | Steinpilze | Liebstöckl | Wildgarnele

SEETEUFEL 28.00
Rosinenkapernsoße | Tomate | Radieschen | Kartoffelcroutons

>>SORBET<< 14.50
Kiwi | Shiso | Tonkabohne

WELCHENBERGER REHRÜCKEN 48.00
Kürbis | Wirsing | Sellerie | Pommes Dauphine | Szechuanpfefferjus

KÄSEAUSWAHL 16.50
Affineur Bernard Antony, Elsass

MANGO & SCHOKOLADE 19.50
Matcha & Cocos

MENÜ 3 Gang 89

Lachs ODER Entenleber, Reh, Dessert

MENÜ 5 Gang 139

Lachs ODER Entenleber, Agnolotti, Sorbet ODER Käse, Reh, Dessert

MENÜ 7 Gang 189

Vorspeise zur Wahl, Lachs ODER Entenleber

Auf Vorbestellung

Loup de Mer in der Salzkruste für 2 Personen, serviert in 2 Gängen.

149.-€