

## Wintermenü

### *Waldpilzessenz mit Kräuterschäberl*

*(Weingut Hummel, „Malscher Ölbaum“, Auxerrois, Baden, Kabinett, 2017, trocken 0,1 4,20 Euro)*

\*\*\*

### *Gebratene Entenleber mit Mangochutney und Thymianbrioche*

*(Château Bel Air, Ste.-Croix-du-Mont AC, Bordeaux, 2011, edelsüß 0,1 6,50 Euro)*

\*\*\*

### *Heilbutt auf lauwarmem Salat von bunten Linsen*

*(Jean-Claude Mas, La Forge Estate, Chardonnay -Barrique-, Languedoc, J.G.P., 2017, trocken 0,1 4,20 Euro)*

\*\*\*

### *Hirschkalbsmedaillons an Portweinsauce, dazu Schwarzwurzelragout mit Rosinen und gerösteten Cashewkernen und handgeschabten Spätzle*

*(Oliver Zeter, „Z“, Rotweincuvée, Pfalz, Q.b.A., 2014, trocken 0,1 5,10)*

\*\*\*

### *Lauwarmer Schokoldadenkuchen mit Vanilleparfait und marinierten Kirschen*

*(Kracher, Zweigelt, Beerenauslese, Neusiedlersee, Österreich, 2013, edelsüß 0,1 9,50 Euro)*

	<i>als Fünf-Gang-Menü</i>	<i>72,00 Euro</i>
	<i>als Vier-Gang-Menü mit Entenleber oder Heilbutt</i>	<i>59,50 Euro</i>
	<i>als Drei-Gang-Menü mit Entenleber oder Heilbutt</i>	<i>53,50 Euro</i>
	<i>als Drei-Gang-Menü mit Suppe</i>	<i>45,50 Euro</i>

*Menü mit Ente*

*Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speck und Croutons*

\*\*\*

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus  
mit Rotkraut, Apfelkompott und Serviettenknödeln*

\*\*\*

*Lebkuchencreme Brulee mit Gewürzorange  
und Blutorangensorbet*

*34,00 Euro*

*Fischmenü*

*Gebratene Garnelen  
auf gestautem Feldsalat an Curryschaum*

\*\*\*

*Zanderfilet auf Kartoffel- Meerrettich-Stampf  
mit Apfel-Ingwer-Wirsing*

\*\*\*

*Mohnmousse und Birnensorbet auf Quittenkompott  
mit gerösteten Mandeln und Rosinen*

*45,30 Euro*

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*ingelegte Oliven*  
*2,50*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*7,80*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*11,30*

## Vorspeisen

*Waldpilzessenz  
mit Kräuterschäberl  
7,80*

\*\*\*

*Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speck und Croutons  
7,80*

\*\*\*

*Gebratene Garnelen  
auf gestautem Feldsalat an Curryschaum  
15,80*

\*\*\*

*Heilbutt auf lauwarmem Salat  
von bunten Linsen  
15,80*

\*\*\*

*Gebratene Entenleber  
mit Mangochutney und Thymianbrioche  
13,80*

\*\*\*

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto  
und gehobeltem Parmesan  
12,80*

*Fischhauptgänge*

*Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce,  
Lauchgemüse und La Ratte Kartoffeln*  
25,80

\*\*\*

*Zanderfilet auf Kartoffel- Meerrettich-Stampf  
mit Apfel-Ingwer-Wirsing*  
25,80

*Vegetarischer Hauptgang*

*Kürbisravioli mit Maronen  
und sautierten Waldpilzen*  
17,90

*Fleischhauptgänge*

*Geschmorte Entenkeule an Akazienhonigjus mit Rotkraut,  
Apfelkompott und Serviettenknödeln  
19,80*

\*\*\*

*Schweinefilet vom Ibericoschwein  
an Braunbiersauce, dazu sautierter Rosenkohl  
und konfierte Kartoffeln  
25,80*

\*\*\*

*Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf Petersilienwurzelpüree und bunten Karotten  
22,50*

\*\*\*

*Hirschkalbsmedaillons an Portweinsauce,  
dazu Schwarzwurzelragout mit Rosinen und gerösteten Cashewkernen  
und handgeschabten Spätzle  
35,30*

## Dessert

*Lauwarmer Schokoldadenkuchen  
mit Vanilleparfait und marinierten Kirschen*  
10,90

\*\*\*

*Lebkuchencreme Brulee mit Gewürzorange  
und Blutorangensorbet*  
9,90

\*\*\*

*Mohnmousse und Birnensorbet auf Quittenkompott  
mit gerösteten Mandeln und Rosinen*  
9,90

\*\*\*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten*  
9,50

\*\*\*

*Dessertvariation „Oskar“*  
12,30

\*\*\*

*Käseauswahl*  
11,30

### Zum Dessert empfehlen wir

*Kracher,*

*Zweigelt,*

*Beerenauslese,*

*Neusiedlersee, Österreich, 2013, edelsüß*      0,1      9,50