

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