

VORSPEISEN

Gebratene Baby Austernpilze und Wiesen-Champignons
Winterliche Blattsalate / Rösti 18,00€

Hausgemachte kleine Blutwürstchen
frischer Meerrettich / Kartoffelpüree / Apfelragout 18,50 €

Gegrillte Argentinische Rotgarnele
Mango-Avocado-Tatar 22,00€

Beef Tatar
Wasabi-Mayonnaise / geröstetes Malzbrot 26,00 €

Fines de Claire Austern Stück / 3,50 €
Schalottenvinaigrette / Chesterbrot

SUPPEN

Consommé vom Reh
Grießnockerl 12,00€

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe
schwarzer Trüffel 13,00€

ZWISCHENGERICHTE

Mildgeräucherter Aal „Fischzucht Birnbaum“
Malzbrot / getrüffelttes Rührei 24,50 €

Hausgemachte feine Nudeln
Trüffelcremesauce / frisch gehobelter Trüffel 29,50 €
kleine Portion 21,00 €

Gegrillte Scheibe von Gänsestopf-Leber
Trüffeljus / Apfel / Kartoffelpüree 27,00 €

HAUPTGERICHTE

Weißwein - Risotto

Herbstliche Waldpilze / Kohlrabi / Parmesan 28,00€

Feine geschmorte flache Kalbsschulter

Kartoffelpüree / herbstliches Marktgemüse 36,00€

Sautierte feine Kalbsnierchen in Dijon-Senfsauce

Bohnengemüse / Kartoffelpüree 36,00€

Gegrillte Französische Perlhuhnbrust

Trüffelrisotto 39,00€

Rücken vom Ibericoschwein / Senf-Zwiebelkruste

Speckbohnen / Kartoffelgratin 42,00 €

Medaillons vom bayrischen Rehrücken

Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle 49,00 €

FISCHGERICHTE

Skreifilet in der Meerrettichkruste

Selleriepüree / Hummerschaum 46,00 €

Gegrillte Edelfische & Garnele

mit Hummersauce überbacken / Spinat / Kartoffeln 46,00 €

Gedeck pro Person 3,00 €

DESSERTS

Crème Brûlée 12,00 €

Bayrisch Creme 11,00 €

Beerengrütze

Wachauer Marillen-Palatschinken

Vanilleeis 11,00 €

Kleine Portion Marillen-Palatschinken 8,00 €

Vanilleeis

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern

Beerengrütze / Sauerrahmeis 14,00 €

KÄSE

Rohmilch-Käsevariation

Feigensenf / Grissini 14,00 €

kleine Portion 9,50 €

Gedeck pro Person 3,00 €