

APÉRITIFS

Cremant € 11,00

Bouvet – Ladubay
Róse de Loire

Veneziano € 14,00

Le Contesse | Aperol

G5 G&T € 21,00

G5 Gin | Rosmarin
Fever Tree Mediterranean

Champagner € 19,00 | € 24,00

Perrier-Jouet
Grand Brut | Blanson Rosé

VORSPEISEN

Fior di Latte (v) € 18,00

Paradeiser-Raritäten | Hummus | Thymian

Frühlingskräutersalat € 12,00

Granatapfel | Nüsse | Rhabarber

Hirschcarpaccio € 18,00

Kräutermantel | Kürbis-Apfel Chutney
Vogelbeeren

Casanova-Törtchen € 32,00

Rösti | Beef Tartar | Kaviar

Walter Grill's Kaviar

50g € 180,00

vom sibirischen Stör
Sauerrahm | Blinis

Ochsenschleppbouillon € 8,00

Schnittlauch | Frittaten | Wurzelwerk

Flußkrebisbisque € 19,00

Bachsaiblingsquenelle

Ochsenschleppbouillon € 10,00

Schnittlauch | Fleischstrudel
Wurzelwerk

ZWISCHENGERICHTE

Tagliolini (v) € 22,00 | € 28,00

Trüffel | Creme Fraiche | Grana

Acquerello Risotto (vegan) € 20,00 | € 28,00

Morcheln | Rosmarin | Zwiebeljus

Gambas al ajillo € 22,00

Paradeiserflocken | Weißbrot

Gratinierte Jakobsmuscheln – vier Stück € 26,00

Sellerie-Chili-Mousseline | Wurzelbrot

HAUPTSPEISEN

Caesar Salat € 14,00

Romana | Brioche | Grana

mit Maishendlbrust € 22,00 oder Garnelen € 26,00

Oktopus € 36,00

Erdäpfel | Speck | Paprika
Basilikum-Safran-Mayonnaise

Wiener Schnitzel € 32,00

Petersilerdäpfel | Kaltgerührte
Preiselbeeren | Zitrone

Saibling € 32,00

Blattsalat | Beurre Noisette
Bimi | Selleriecrème

Lammrücken € 38,00

Salzzitrone | Parmesan-Rahmpolenta
gegrilltes Gemüse

Sambousek (vegan) € 32,00

Junggemüse | Hummus | Sprossen
Sojaschaum

Hirschrücken € 42,00

Bimi | Süßkartoffelcrème | Morcheln
Wacholder-Thymian-G5 Gin Jus

DESSERTS

Soufflierter Kaiserschmarrn (v) € 16,00

Zwetschken Röster | Sauerrahmeis

Crème Brûlée (v) € 14,00

Tonkabohne | Cassissorbet

Schokoladengâteau (v) € 16,00

Valrhona | Beeren | Erdbeer-Roseneis

Käse vom Tölzer Käsewagen (v)

vier Sorten € 16,00

sechs Sorten € 20,00

acht Sorten € 26,00

WEISSWEINE per Glas

2022 Grüner Veltliner Federspiel Hochstrasser € 9,00

Leo Alzinger, Dürnstein

2022 Riesling Federspiel 1000 Eimerberg € 13,00

Domäne Wachau, Wachau

2022 Sauvignon Blanc € 8,00

Lackner-Tinnacher, Südsteiermark

ROTWEINE per Glas

2021 Zweigelt € 9,00

Josef Umatham, Frauenkirchen

2022 Blaufränkisch Ried Dürrau € 14,00

Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

2021 St. Laurent € 10,00

Paul Achs, Neusiedlersee

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge.

Couvert mittags € 3,00 | abends € 6,00

Gerne informieren wir Sie über die Allergene.