

Aperitifempfehlungen

Champagner A. R. Lenoble Brut Cuvée Intense	20,00
	o
Winzersekt Bründlmayer Brut	12,00
	o
Kir Royal: Champagner mit hausgemachtem Crème de Cassis (Likör aus schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren)	20,00
	o
Lillet Cocktail: Lillet Blanc, Russian Wild Berry Tonic und frischen Früchten	13,00
Powervitaminsaft: Saft aus frisch gepressten Blutorange mit Karotte und Ingwer	7,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

mit frisch gebackenen Blinis, Sandwichbrot, Crème fraîche, gebacktem Eiweiß, Schnittlauch	
nur in Originaldosen serviert: 50 g	110,00
125 g	240,00
	DACG

Februarmenü

Elsässer Saibling & Gurken-Spaghetti

Warm gebeizter Saibling/ Gurken-„Spaghetti“ in Joghurt-Sauerrahm/ Kren	18,50
	DOL
2017 Grüner Veltliner, Mariengarten, Steinfeder, Jamek, Joching Wachau	7,00
	o

Coq au Vin de Bourgogne & Wurzeln

Brüstchen vom französischen Stubenküicken/ Burgundersoße mit Wurzelgemüse/ Brätlinge	34,00
	LOM
2012 Zweigelt, Dornenvogel, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	8,00
	o

Crème brûlée & Sorbet

Crème brûlée von der Tabiti Vanille/ Erdbeer- Himbeersorbet	14,00
	OCC

Menü 58,00

Menüweine 15,00

In Memoriam:

Paul Bocuse - Degustationsmenü

Escargots

Weinbergschnecken/ Schneckenbutter/ Gänseleberflocken/ Gemüsebrunoise / Spinat-Petersilienschaum	18,00
	RO
2015 Wiener Gemischter Satz, Nussberg, Mayer am Pfarrplatz, Wien	7,50
	o

Potage & Saint Jaques

Leichtes Schaumsüppchen aus Zitronengras und Ingwer/ gebratene Jakobsmuschel	15,00
	RCO
2012 Traminer, Smaragd, Knoll, Loiben, Wachau	12,50
	o

Sole & Herbes de Provence

Filet von der Atlantik Seezunge gebraten/ Ofen-Aubergine/ „Auberginen-Kaviar“/ Tomate als Hauptspeise 49,00	25,00
	DO
2014 Sancerre, Comte Lafond Grand Cuvée Blanc, Ladoucette, Château du Nozet, Loire	15,00
	o

Filet de Boeuf Rossini & Sauce Périgueux

Rinderfilet/ gebratene Gänseleber / Winterspargelragout/ Brioche/ Soße von der Schwarzen Perigord Trüffel	53,00
	AGLO
2013 Châteauneuf-du-Pape La Nerthe, Château La Nerthe, Vaucluse	15,00
	o

Tarte au Grand Chocolat „Valrhona“

Valrhonaschokolade / Flugmangofülle/ Schoko-Kardamomeis/ Zitronenbaiserstangerl	15,00
	HOCG
2013 TBA Chardonnay, Muskateller, Riesling, Mantler, Gedersdorf Kremstal	12,00
	o

Menü 118,00

Menüweine 62,00

Gedeck 4,00

Lieber Gast, wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, erhalten Sie genaue Informationen über Inhaltsstoffe unserer Gerichte bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Vorspeisen

Tatar „Yin & Yang“ Kaisertaler Ox mit Wildgarnele	25,00
<i>Feine Kombination vom Beef Tatar mit Wildgarnelen Tatar, wachsweichem Bioei und Störkaviar</i>	LOA
Blattsalat & Kalb	18,50
<i>Salatherzen mit Rucola, mit gebratene, dünne Milchkalbsfiletscheiben, Zitronen, Birne und Kapern, Cognac-Zitronendressing</i>	O
Veggie – Rakete	17,00
<i>Weißer Spargel mit Hollandaise, Filo-Röllchen mit Wokgemüse und Chilipaprika</i>	LEA
Matjes & Rohne	16,00
<i>Matjes auf Krenmousseline mit Apfel-Rohnen und Tropeazwiebelwürfel und Erdäpfelscheiben</i>	DLO
Hamachi & Sake	26,00
<i>Sashimi und Tatar vom Hamachi („Yellowtail“ Bernsteinmakrele / bester Sushifisch) mit Sake-Apfel Marinade und frischem Wasabi</i>	DO
Thunfisch & Kimchi	19,00
<i>Tataki Thunfisch mit Kimchi vom Pac Choi, Flugmangostreifen und Asia Marinade mit Chili, Ingwer, Soja, Ponzu, Kaffir-Limette</i>	DLON

Suppen

Rinderconsommé & Kalbsleberknöderl	13,00
<i>Kräftige Consommé mit gebackenen Kalbsleberknöderl und frischem Liebstöckel</i>	LOAG
Zitronengras-Schaumsüppchen & Jakobsmuschel	15,00
<i>Leichtes Schaumsüppchen aus Zitronengras und Ingwer und gebratene Jakobsmuschel</i>	RGO

Hauptspeisen

Skrei & Muscheln von Saint Michel	38,00
<i>Spezieller, fettarmer Winterkabeljau, geangelt vor der Küste Norwegens, gebraten, auf Spaghettini mit St. Michel Boucbot-Muscheln, Peperoncino, Frühlingszwiebel, Knoblauch und leichter Tomaten-Fischsoße</i>	DOGRA
Hardcore-Zander & Fenchel	46,00
<i>Zander (Hardcore Züchtung von Torsten Pistol/ Norddeutschland) mit Fenchel-Chiffonade, Kerbelwurzeln und orientalischer Gewürzsoße</i>	DOL
„Ibérico“: Filet & Backerl	38,00
<i>Rosa gebratenes Filet vom Iberischen Schwein und in Rotwein und Gemüse geschmortes Backerl, kleine Artischocke, knusprige Kartoffelwürfel aus der Pfanne</i>	LO
Walisisches Lamm & Lauch	47,00
<i>würzige Lammkoteletts gegrillt, Thymian-Natursoße mit glasiertem Knoblauch, Lauchcreme und Frühlingszwiebel</i>	LGAO
Traudis Burger des Monats & Pommes	16,00
<i>hausgemachter Burger Bun, Patty vom Kaisertaler Ox, knuspriger San Daniele Schinken, Scamorza, Aioli- und Barbecue-Whiskysoße, geschnittene Pommes</i>	ACGL

Desserts

Salzburger Nockerl Souffle & Banane	15,00
<i>flaumiges Souffle mit geblähter Banane und Crème fraîche Eis</i>	ACGHO
Mandarinen & Champagner	17,00
<i>Sorbet vom frischen Mandarinen mit Orangello, am Tisch mit Champagner gerührt</i>	O
Kaffee-Schaumröllchen & Karamell	14,50
<i>Knuspriges Karamellröllchen mit luftigem, weißem Kaffemousse gefüllt auf Mandelbiskuit mit Kahlúa-Karamellcreme</i>	GOAH
Reifer Käse & Feigensenf	15,00
	GA