

Küchenchef
Christoph Schuch



Gedeck 5,90
Alle Preise in € inkl. Steuern

Suppen & Vorspeisen

SPARGELSUPPE

mit / ohne Schinken, Kren 9

HUMMERSUPPE

Pofesen 19

MARINIERTER SCHAFSKÄSE

Melone, Paradeiser 19

BRÖSELKARFIOL

Ei, Erbse 19 dazu 10g Saiblingskaviar 7

LACHSFORELLE

roh mariniert, Zirben- und Zitrusbeize
Hirschrohschinken, Pilze 24

TATAR NACH WAHL

Rind / Pilz / Rind & Pilz, dazu Buttermtoast 26

Kleine Wiener Küche

GEBACKENER KALBSKOPF

Spargelsalat, Pommery Senf Sauce 21

NEU WIENER BACKFLEISCH

Rote Rüben Salat, Kren, Blutampfer 23

GEBACKENE WIENER SCHNECKEN

Rahmgurken, schwarzer Knoblauch 23

GERÖSTETE LEBER VOM FLUSSWELS

Erdäpfelstampf, Röstzwiebel 19

GESCHWENKTE FLECKERL

Schinkenfleckerl / Krautfleckerl 15
dazu ein grüner Salat 6,50



Szegediner Hummerkrautfleisch

Kostprobe 28 Vorspeise 41 Hauptspeise 74

Küchenchef Christoph Schuch empfiehlt

WILDSCHWEINBRATL

gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss 24

WIENER ALPEN BOTTARGA

hausgemachte Pasta, geräucherter Roggen
von der Lachsforelle 23

In Kooperation mit Fischzucht Oberwasser

Hauptspeisen

FLUSSWELS

Paradeiserkraut, Melone, gefüllter Paprika 38

ZANDER & KARPFFENBEUSCHELCREME

Kapern, Petersilie, Zitrone, Croutons 48

WIENER SCHNITZEL

heimisches Kalb rosé Austria, Erdäpfelsalat 34

DRY AGED VULKANLANDSCHWEIN

Saubohnen, Mandeln, salzig eingelegte Dirndln 32

ZWIEBELROSTBRATEN

Grießstrudel, glasiertes Wurzelgemüse, Salzgurken-Chutney 44

REHRÜCKEN

weißer Spargel, cremiger Lauch, Wiener Melange-Hollandaise, Haselnuss 48

Desserts

TOPFENMOUSSE

Rhabarber, Erdbeer-Sorbet 14

KARAMELLISIERTER GRIESSCHMARREN

Holunderreis, Himbeeren 14

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSCHNITTE

Vanillekirschen, Schokoladeneis 14

MINI-SCHAUMROLLEN

vier Stück 9

AFFINIERTER KÄSE

serviert mit hausgemachtem Chutney
vier Sorten 19 sechs Sorten 24

Degustationsmenü

LACHSFORELLE

roh mariniert, Zirben- und Zitrusbeize, Hirschrohschinken, Pilze

WILDSCHWEINBRATL

gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss

GEBACKENE WIENER SCHNECKEN

Rahmgurken, schwarzer Knoblauch

BRÖSELKARFIOL

Ei, Erbse, Saiblingskaviar

FLUSSWELS

Paradeiserkraut, Melone, gefüllter Paprika

WIENER ALPEN BOTTARGA

hausgemachte Pasta
geräucherter Roggen von der Lachsforelle

ZANDER & KARPFFENBEUSCHELCREME

Kapern, Petersilie, Zitrone, Croutons

REHRÜCKEN

weißer Spargel, cremiger Lauch
Wiener Melange-Hollandaise, Haselnuss

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSCHNITTE

Vanillekirschen, Schokoladeneis

AFFINIERTER KÄSE

serviert mit hausgemachtem Chutney

9 Gänge 178

Weinbegleitung 63

7 Gänge 138

Weinbegleitung 49

5 Gänge 99

Weinbegleitung 35