

## *Klassiker aus Österreich*

*Herbst*

*Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß*

*12 €*

*Unser Backhendl vom Freiland Huhn,  
in Consomme poschierte Oberschenkel  
fermentiertes Gemüse, Kressecreme*

*15 €*

*Unsere „Buschenschank- Vorspeisenvariation“  
rauchige Schmankerl und Eingelegtes*

*16 €*

*Wiener Schnitzel vom Freiland Kalb  
Kartoffel- Gurkerlsalat, herbe Wildpreiselbeermarmelade*

*Kleines 23 €*

*Hauptspeise 33 €*

*Tafelspitz vom Bayrischen Höhenfleckvieh  
Wurzelgemüse, Rindssud, Bouillonerdäpferl  
und frisch gerissenem Kren*

*Klein 22 €*

*Hauptspeise 29 €*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

*11 €*

## *Neue Klassiker, falsch interpretiert*

*Herbst*

*Strohschwein-Sashimi, Wildkräutersalat,  
eingelegter Fenchel und Parmesan* 15 €

*Fermentiertes Gemüse mit Kernöl- Kressecreme  
Rauchmandel und Kräuter* 12 €

*Blattsalate, vorrangig herbe und bittere, Erdäpfelldressing  
mit Schweinderl Terrine, Pâté en croûte* 12 €  
*mit Entenleber Terrine, Marillenchutney* 16 €

*Rilette vom Rochen, Steinpilze  
Marinierte Puntarelle* 15 €

*Handgetauchte Jakobsmuschel, gebläut  
Kürbiscreme, Bottarga, Bergamotte* 18 €

*Reh- Ragout, unsere Spätzle  
Geröstete Haselnuss* 21 €

*Schweinsbauch geröstet, Wirsingeintopf  
Bauchspeck aus unserer Produktion* 17 €

*Pfifferlingsrahmknöderl, Fonduta  
Topinambur und Schwarzkohl, Salzzitrone, vegetarisch* 16 €  
*Rehkeule rosa geschmort, Gemüsejus* 25 €

*„Crepe Suzette“ Vanilleeis und Gran Marnier, 2 Stück* 15 €

*Eierlikör- Kokosmousse, Crumble mit Espresso* 7 €

*Unser Apfelstrudel, Bayrische Milirahm Edition (klein)* 5 €

*Kaiserschmarrn Wölkchen, Zwetschgenröster* 6 €

*3 Gänge Ihrer Wahl aus dieser Seite 37 € im Menü pro Person*

*Jeder weitere Gang + 10 €*

*Classics from Austria*  
*Autumn*

*Tafelspitzbouillon with beef meatballs and semolina*  
*12 €*

*Our fried chicken from free-range chicken,*  
*in consomme poached Oberschenkel*  
*fermented vegetables, cress cream*  
*15 €*

*Our "Buschenschank starter variation"*  
*Smoky delicacies and pickles*  
*16 €*

*Wiener schnitzel from free-range veal*  
*Potato and cucumber salad, tart wild cranberry jam*  
*Small dish 23 €*  
*Main course 33 €*

*Boiled beef from Bavarian cattle*  
*Root vegetables, beef stock, bouillon potatoes*  
*and freshly grated horseradish*  
*Small 22 €*  
*Main course 29 €*

*Kaiserschmarrn with roasted plums*  
*11 €*

*New classics, misinterpreted  
Autumn*

*Straw pork sashimi, wild herb salad,  
pickled fennel and parmesan 15 €*

*Fermented vegetables with seed oil and cress cream  
smoked almonds and herbs 12 €*

*Leaf salads, mainly tart and bitter, potato dressing  
with pork terrine, pâté en croûte 12 €  
with duck liver terrine, apricot chutney 16 €*

*Rilette of skate, porcini mushrooms  
Marinated puntarelle 15 €*

*Hand-dipped scallop, flamed  
Pumpkin cream, bottarga, bergamot 18 €*

*Venison ragout, our spaetzle  
Roasted hazelnut 21 €*

*Roasted pork belly, savoy cabbage stew  
Pancetta from our production 17 €  
Chanterelle cream dumplings, fonduta  
Jerusalem artichoke and black cabbage, salted lemon, vegetarian 16 €  
Pink braised leg of venison, vegetable jus 25 €*

*“Crepe Suzette” vanilla ice cream and Gran Marnier, 2 pieces 15 €  
Eggnog coconut mousse, crumble with espresso 7 €  
Our apple strudel, Bavarian milk cream edition (small) 5 €  
Kaiserschmarrn Wölkchen, plum roaster 6 €*

*3 courses of your choice from this page 37 € in the menu per person  
Each additional course + 10 €*