

Klassiker aus Österreich

Herbst

Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß

12 €

*Unser Backhendl vom Freiland Huhn,
in Consomme poschierte Oberschenkerl
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

Vor Winter

<i>Waldgedeck, klein, 2cl R74 Rum, Tramin Am Knochen geräuchertes Wildschwein, Ebereschen</i>	<i>12 €</i>
<i>Strohschwein- Überläufer Tataki gebeizt- gegrillt Essig Schalotten, Katsuoboshiessig</i>	<i>16 €</i>
<i>Forelle erst bleu gedünstet dann moussiert, Forellenmousse Zerbinatikürbis Nussöl, Bouillabaissefond</i>	<i>15 €</i>
<i>Fermentiertes Gemüse mit Kernöl-Kressecreme Rauchmandel und Kräuter</i>	<i>12 €</i>
<i>Blattsalate, vorrangig herbe und bittere, Erdäpfel dressing mit Schweinderl Terrine, Rustikal</i>	<i>12 €</i>
<i>mit Jambon persilee, Walnussmarinade</i>	<i>15 €</i>
<i>mit einer gekochten Salzwiesenlammzunge, Baconmarmelade</i>	<i>12€</i>
<i>Entenklein von der Oldenburger Ente, Grünkohl</i>	<i>15 €</i>
<i>Island Kabeljau, Brotiges Krüstchen, Rosenröschen Zitronen Beurre blanc, schaumiger Kren</i>	<i>28 €</i>
<i>Braten vom Label Rouge Perlhuhn aus der Challans, Brust und Keule Blaukraut, Klos, Quitte, Marone und dolle viel Sauce</i>	<i>37 €</i>
<i>Bœuf bourguignon, tiefste Klassik unsere Haselnuss-Walnuss-Spätzle, frittierter Grünkohl</i>	<i>26 €</i>
<i>Ein Teller voller Waldpilze, Fregola Sarda, vegetarisch</i>	<i>25 €</i>
<i>„Crepe Suzette“ Vanilleeis und Gran Marnier, 2 Stück</i>	<i>15 €</i>
<i>Nougatmousse, Crumble und einem Espresso extra serviert</i>	<i>10 €</i>
<i>Unser Apfelstrudel, Bayrische Milirahm Edition (klein)</i>	<i>7 €</i>
<i>Kaiserschmarrn Wölkchen, Zwetschgenröster</i>	<i>6 €</i>

*3 Gänge Ihrer Wahl aus dieser Seite 40 € im Menü pro Person
Bei Auswahl des Entenbratens als Hauptspeise +12 €
Jeder weitere Gang + 10 €*