

## *Klassiker aus Österreich*

*Ganzjährig*

*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 Weihnachten*

*Klein und fein*

*Schweinderl Terrine, eingelegte Rosenröschen* 9 €

*Jambon persilee, Radiccio Treviso, Feta-Marinade* 10 €

*Mieral Perlhuhn-Innereien Terrine, Fregola Sarda-Zitrus Salat* 10 €

*Strohschwein gebeizt und Rehvögerl geschmort*  
*Spitzkohl und Essigzwetschge* 15 €

*Mousse von Gewächshauskräutern, Walnussauszug*  
*Erbsen, Delicakürbis und Schluppen* 13 €

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

*Ozeangedeck, kleine Hummer Consommé*  
*2cl Pastis zum dazu trinken, 12/12 Saint Tropez* 11 €

*Zarte Kalbszunge, poschiert*  
*schaumiger Kren, Zitronen Buttergemüse* 28 €

*Das Baskische Schwein Clementine*  
*Blaukraut, Klos, Marone* 29 €

*Gebratenes Rinderherz, Sellerie Mousseline*  
*Wurzelgemüse, Madeirajus* 23 €

*Egerlingrahmspätzle, Dinkel und vegetarisch* 21 €

*Ananas und Kakao „tropicana“* 12 €

*Nougatmousse, Äste und einem Espresso extra serviert* 10 €

*Unser Apfelstrudel, Bayrische Milirahm Edition (klein)* 7 €

*Kaiserschmarrn Wölkchen, Zwetschgenröster* 6 €

*3 Gänge Ihrer Wahl aus dieser Seite 40 € im Menü pro Person*

*Jeder weitere Gang + 10 €*

*New classics, misinterpreted  
Before Christmas*

*Small and delicious*

*Pork terrine, pickled roses € 9*

*Jambon persillee, radicchio Treviso, feta marinade 10 €*

*Mieral guinea fowl giblets terrine, fregola sarda citrus salad 10 €*

*Pickled straw pork and braised venison*

*Pointed cabbage and pickled plum 15 €*

*Mousse of greenhouse herbs, walnut extract*

*Peas, delicatessen pumpkin and flakes € 13*

*Fermented vegetables with seed oil and cress cream*

*Smoked almond and herbs €12*

*Ocean deck, small lobster consommé*

*2cl Pastis to drink with it, 12/12 Saint Tropez 11 €*

*Tender veal tongue, poached*

*foamy horseradish, lemon butter vegetables 28 €*

*The Basque pig Clementine*

*red cabbage, Klos, chestnut 29 €*

*Roasted beef heart, celeriac mousseline*

*Root vegetables, Madeira jus 23 €*

*Egerling cream spaetzle, spelt and vegetarian 21 €*

*Pineapple and cocoa "tropicana" 12 €*

*Nougat mousse, twigs and an espresso served separately 10 €*

*Our apple strudel, Bavarian milk cream edition (small) 7 €*

*Kaiserschmarrn Wölkchen, roasted plums 6 €*

*3 courses of your choice from this page 40 € in the menu per person*

*Each additional course + 10 €*

