Klassiker aus Österreich

Ganzjährig

Tafelspitzbouillon mit Rindsfleischklops und Grieß

13 €

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

15 €

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

16 €

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

Kleines 24 €

Hauptspeise 34 €

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

Klein 24 €

Hauptspeise 31 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

12 €

Kaiserschmarrn Wölkchen

6 €

Neue Klassiker, falsch interpretiert

Sommer Edition, Midi Größe, alles kleiner als groß

<i>Büffelmilch-Burrata, karamellisierte kirsch-Tomaten mit Rosmarin- bitter-Orange</i>	<i>16 €</i>
<i>Frutti di mare, kalt, Belonmuschelmarinade Artischocke, Kaviarersatz</i>	<i>18 €</i>
<i>Pastete von Huhn und Geröstetem Tafelspitz weiße Zwieberl</i>	<i>15 €</i>
<i>Fermentiertes Gemüse mit Kernöl-Kressecreme (kalt) Rauchmandel und Kräuter</i>	<i>12 €</i>
<i>Rehzunge gepökelt, Pfifferlinge und Verjus, sauer</i>	<i>14 €</i>
<i>Weinbergschnecken, Helix linnaeus (4Stk.) Knochenmarkkruste Im Knochen serviert</i>	<i>12 €</i>
<i>Short Ribs vom Harakai Kalb, Hörnchennudeln Sud, Basilikum</i>	<i>14 €</i>
<i>Unsere Malfalde Nudeln Honigzitronen und Frühlingszwieberl</i>	<i>20 €</i>
<i>Bassaterix Schweinssteak, Rücken Spinatknöderl, Rahmpfifferlinge</i>	<i>28 €</i>
<i>Unsere Kalbs Gyoza, Dashisud Quatre Epice, Frühlingslauch, Ingwer</i>	<i>16 €</i>
<i>Milchmousseschnitte, karamelisierte Milch Kardamom-Milch-Sorbet, Stachelbeere, Yuzu</i>	<i>12 €</i>
<i>Vorarlberger Bergkäse, Radicchio Marmelade</i>	<i>7 €</i>
<i>Unser Apfelstrudel, Bayrische Milirahm Edition (klein)</i>	<i>7 €</i>